



## Grüner Veltliner Obere Steigen

Traisental DAC, Weingut Markus Huber (Bio)

Grüner Veltliner von Markus Huber

**Beschreibung:**

Winzer des Jahres beim Falstaff zu werden ist nicht leicht. Markus Huber aus dem Geheimtippgebiet Traisental südöstlich der Wachau ist es gelungen – mit Weinen wie diesem fruchtig-würzigen, extraktreichen Grünen Veltliner, der sein erfolgreichster Wein ist.

**Aromenprofil:**

Helles Gelb. Herrliches Bouquet nach reifem Jonagold, Mandarine und Schlüsselblume. Am quirligen Gaumen mit stützender Rasse, reifem pfeffrigem Extrakt und saftigem Körper. Im aromatischen Finale Weingartenpfirsich und weiße Blüten.

**Passt zu:**

Herrlicher Begleiter zu Teigtaschen, kalten Platten mit Dips, Fisch- oder Gemüse carpaccio sowie leichten Vorspeisen und Süßwasserfischen.

**Temperatur:**

Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

**Herkunftsland:** Österreich

**Subregion:** Traisental

**Produzent:** Weingut Markus Huber (Bio)

**Ausbau:** 4 Monate im Stahltank

**Weinbau:** Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006

**Alkoholgehalt:** 12.5%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2028

**Rebsorte(n):** 100% Grüner Veltliner

**Artikelnummer:** 0860822

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Grüner Veltliner Obere Steigen

Traisental DAC  
Weingut Markus Huber (Bio)

<b>Herkunft:</b>	Österreich
<b>Ratings:</b>	Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Grüner Veltliner
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2028
<b>Weinbau:</b>	Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
<b>Ausbau:</b>	4 Monate im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.