



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:

(st) 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 imahltank

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

Alkoholgehalt: 12.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2029

Rebsorte(n): 100% Grüner Veltliner

Artikelnummer: 0860823

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Grüner Veltliner Obere Steigen

Traisental DAC
Weingut Markus Huber (Bio)

Herkunft:	Österreich
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Grüner Veltliner
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
Ausbau:	4 Monate imahltank
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.