



Grüner Veltliner Obere Steigen

Traisental DAC, Weingut Markus Huber (Bio)

Vom Falstaff-Winzer des Jahres 2015

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: 3 Monate im Stahltank

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

Alkoholgehalt: 12.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2030

Rebsorte(n): 100% Grüner Veltliner

Artikelnummer: 0860824

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 2030
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
Ausbau:	3 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.