



2019 Grüner Veltliner

ÖTW Erste Lage Ried Alte Setzen, Traisental DAC, Weingut Markus Huber

Der Liebling der Fachpresse

Beschreibung:

Winzer des Jahres beim Falstaff zu werden, das ist für viele ein Traum. Markus Huber hat diesen Traum tatsächlich realisiert, dank Weinen wie diesem sehr burgundischen Grünen Veltliner Reserve von 65 Jahre alten Reben, den er zur Hälfte in Akazienfässern ausbaute. Südöstlich der Wachau, nahe Krems profitieren die Weine des Traisentales von einem Mikroklima mit viel Wärme und Sonne. Kühle Winde aus den nahen Alpen treffen hier auf warme Luftströmungen aus dem Donautal. Dies führt zu teilweise extremen Unterschieden zwischen Tages- und Nachttemperatur, was vor allem in der Reifezeit der Trauben die Ausbildung der Aromen und ihre Einlagerung in die Beerenhaut (Schale) begünstigt. Dies, gepaart mit dem einzigartigen Terroir, verleiht dem Wein die unverwechselbare Typizität. Eine hochkarätige Entdeckung, die in Rekordzeit zu unseren Grüner-Veltliner-Bestsellern aufschliessen konnte.

Degustationsnotiz:

Leuchtendes Gold. Was für ein betörendes Parfüm nach getrockneten Marillen, Papaja und Maracuja. Im zweiten Ansatz Kräutersulz, Mandarine und Karamell. Am Gaumen mit cremigem Extrakt und fein salziger Textur. Eine Explosion mit exotischen Früchten und langes Finale

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu Herzhaftem wie Wiener Schnitzel, Backhendl, Tafelspitz und Innereien, Rahmgerichten sowie KArtoffelsalat, Schinken im Brotteig und frittiertem Fisch.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland:	Österreich
Region:	Niederösterreich
Subregion:	Traisental
Produzent:	Markus Huber
Bewertung(en):	James Suckling 95/100, Score 19/20, Falstaff 92/100
Ausbau:	9 Monate in Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2031
Rebsorte(n):	10% Grüner Veltliner
Artikelnummer:	0860919

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Grüner Veltliner

ÖTW Erste Lage Ried Alte Setzen
Traisental DAC
Weingut Markus Huber

Herkunft: Österreich
Bewertung(en): James Suckling 95/100, Score 19/20, Falstaff
92/100
Rebsorte(n): 10% Grüner Veltliner
Trinkreife: Jetzt bis 2031
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 9 Monate in Stahltank
Alkoholgehalt: 14.0 %
Service: Gekühlt bei 9-12 Grad servieren