



## 2020 Grüner Veltliner

New Chapter, Niederösterreich, Lenzmark Wines

Grüner Veltliner vom Winzerduo Huber & Moser

### **Beschreibung:**

Ein zukunftsweisendes Kapitel österreichischer Weinbaugeschichte zu schreiben – nicht weniger haben sich die beiden bekannten österreichischen Winzer-Stars Markus Huber und Lenz Moser mit ihrem gemeinsamen Projekt Lenzmark vorgenommen. Daraus entstanden ist der "New Chapter", ein Veltliner 2.0 für eine breite Zielgruppe von Weingenießern. Mit ihrer grossen Erfahrung haben Markus Huber und Lenz Moser die Rebsorte Grüner Veltliner geschmacklich neu interpretiert und einen modernen Stil entwickelt, der die Komponenten Frucht, Kraft, Finesse, Harmonie, Komplexität und Trinkfreude raffiniert miteinander verbindet.

### **Degustationsnotiz:**

Helles Gelb mit lindgrünen Reflexen. Betörendes fein würziges Bouquet mit Braeburn (rotem Apfel), Minze und Grünteeextrakt, dahinter Renekloden, duftiger Jasmin, heller Tabak und ein Hauch Lindenblütenhonig. Am saftigen Gaumen mit quirliger Rasse, pfeffriger Extraktfülle und mittlerem geschmeidigen Körper. Im aromatischen Finale ein Korb mit gelben Äpfeln, Quittensaft und zarte Mineralik. Grandioses Debut von Markus Huber.

### **Passt zu:**

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

### **Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Österreich
<b>Region:</b>	Niederösterreich
<b>Subregion:</b>	Wagram
<b>Produzent:</b>	Lenzmark - New Chapter
<b>Bewertung(en):</b>	Falstaff 94/100, James Suckling 93/100, Score 18.5/20
<b>Ausbau:</b>	5 Monate in Grossholz
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2030
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Grüner Veltliner
<b>Artikelnummer:</b>	1101520

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Grüner Veltliner

New Chapter  
Niederösterreich  
Lenzmark Wines

**Herkunft:** Österreich  
**Bewertung(en):** Falstaff 94/100, James Suckling 93/100, Score  
18.5/20  
**Rebsorte(n):** 100% Grüner Veltliner  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2030  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 5 Monate in Grossholz  
**Alkoholgehalt:** 13.0 %  
**Service:** Gekühlt bei 9-12 Grad servieren