



## 2023 Grüner Veltliner Obere Steigen

Traisental DAC, Weingut Markus Huber

Un Grüner Veltliner de Markus Huber

### Description:

Devenir vigneron de l'année chez Falstaff n'est pas chose facile. Markus Huber, de la région secrète de Traisental au sud-est de la Wachau, y est parvenu - avec des vins comme ce Grüner Veltliner fruité, épicé et riche en extraits, qui est son vin le plus réussi.

### Note de dégustation:

Jaune clair. Magnifique bouquet de Jonagold mûre, de mandarine et de primevère. Bouche racée et juteuse, à l'extrait mûr et poivré. Finale aromatique de pêche de vigne et de fleurs blanches.

### Accompagne idéale:

Idéal avec des rissoles, des assiettes froides avec dips, un carpaccio de poisson ou de légumes, ainsi que des entrées légères et des poisson d'eau douce.

### Conseils de service:

Frais, entre 8 et 10 degrés

<b>Pays d'origine:</b>	Autriche
<b>Région:</b>	Basse-Autriche
<b>Sous-région:</b>	Traisental
<b>Producteur:</b>	Markus Huber
<b>Notation(s):</b>	Score 18/20
<b>Elevage:</b>	4 Mois en Cuve inox
<b>Viticulture:</b>	Bio
<b>Vol. alcool:</b>	12.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2029
<b>Cépage(s):</b>	100% Grüner Veltliner
<b>Référence:</b>	0860823

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Grüner Veltliner Obere Steigen

Traisental DAC

Weingut Markus Huber

<b>Origine:</b>	Autriche
<b>Notation(s):</b>	Score 18/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Grüner Veltliner
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2029
<b>Viticulture:</b>	Bio
<b>Elevage:</b>	4 Mois en Cuve inox
<b>Vol. alcool:</b>	12.5 %
<b>Service:</b>	Frais, entre 8 et 10 degrés