

Grüner Veltliner

"ZWIRCH" ERSTE LAGE 2016

HUBER

94 Points

Falstaff

94 Points

A la Carte

Origin	Traisental
Variety	Grüner Veltliner
Category	Traisental DAC Reserve
Analysis	Alc: 13,0 % vol., Acidity: 5,9 g/l, Rs: 1,4 g/l, dry
Potential	2017 – 2027

SITE

This vineyard occupies a sheltered basin that provides protection from the winds, despite its high altitude. The bedrock is a coarse, calcareous conglomerate of the Hollenburg-Karlstetten Formation, which is mostly covered by calcareous, fine grained loess and loess-derived loam.

VINIFICATION

Spät gelesenes, hochreifes Traubenmaterial; gerebelt; 6 Stunden Maischestandzeit; danach abgepreßt; bei 19° C kontrolliert vergoren; 8 Monate Lagerung in großen Akazienholzfässern; während dieser Zeit wurde die Feinhefe regelmäßig aufgerührt.

TASTING NOTES

Helles Gelbgrün. Silberreflexe. Feine gelbe Tropenfruchtanklänge, ein Hauch von Ananas und Papaya, zarte Zitrusblüten, mineralischer Touch. Stoffig, angenehme Extraktsüße, finessereich strukturiert, weiße Frucht im Nachhall.

SERVING SUGGESTIONS

goes very well with any kind of meat; fits perfect to the asian cuisine especially curry dishes.

PRODUCT CODES

EAN Bottle Code: 9120013667241

EAN Case of 6 Code: 9120013667258



Weingut Markus Huber GmbH & Co KG | Weinriedenweg 13 | A-3134 | Reichersdorf | , Austria

Tel: +43 2783 82 999 | Fax: +43 2783 82 999-4 | ATU: 65209918 | e: office@weingut-huber.at