

HUBER

WEINGUT MARKUS HUBER

GRÜNER VELTLINER "TANGENTE" LANDESHAUPTSTADTWEIN 2023

Österreichischer Qualitätswein

Quality grade: Österreichischer Qualitätswein
Varietal: Grüner Veltliner



DATA

Wine Type: Still wine | white | dry
Alcohol: 12.5 %
Acid: 5.8 g/l
Residual Sugar: 1.8 g/l
Certificates: Sustainable Austria
Allergens: sulfites
Drinking Temperature: 10 - 12 °C
Optimum Drinking Year: 2024 - 2028



PRODUCT CODES

EAN: 9120013672535
EAN / carton 6: 9120013672542

WINE DESCRIPTION

Herkunftsgebiet ist das gesamte Traisental mit seinem besonderen Mikroklima und kalkhaltigen Böden. 9 Winzer haben für diesen Wein ihre besten Grüner Veltliner Trauben zur Verfügung gestellt. Die Vinifikation erfolgte durch Markus Huber. 8 Stunden Maischestandzeit, in pneumatischer Presse abgepresst; temperaturkontrollierte Gärung im Stahltank bei 19° Celsius. Danach 4 Monate im Stahltank gereift.



TASTING NOTES

Einladende Nase mit Aromen von grünem Apfel, weißem Pfeffer, etwas Mango und zarte Kräuternoten; mittelgewichtig am Gaumen mit einer erfrischenden Säure, harmonisch und saftig mit fruchtbetontem und würzigem Abgang.


FOOD PAIRING

kühl servieren (10 - 12 °C), Ideal begleitet Grüner Veltliner die österreichische Küche wie z. B. ein gebackener Karpfen mit Erdäpfelsalat oder einen Tafelspitz mit seinen klassischen Beilagen (Apfelkren & Schnittlauchsauce). Auch zu mediterranen Gerichten macht sich der Wein bestens, beispielsweise eine Saltimbocca oder winterliche Kürbis-Gnocchi.

WINERY

Markus Huber was born in 1979, and received his education in viticulture and oenology in Klosterneuburg, Austria. After visits abroad in South Africa in the year 2000, he began to gradually expand his small, more than 250 year-old family-owned winery into an internationally recognized, leading Austrian company. Since then, our goal is the production of white wines of the highest quality, that reflect their origins. Huber wines are characterized by their elegance, fine minerality, precision and complexity.

Weingut Markus Huber | Weinriedenweg 13 | 3134 Reichersdorf | Austria

office@weingut-huber.at | www.weingut-huber.at |  | shop.weingut-huber.at/ | www.facebook.com/markus.huber.3152