

Grüner Veltliner „Obere Steigen“ Weingut Markus Huber

Weinpass

| | |
|------------------------|---|
| Jahrgang | 2014 |
| Weintyp | Weißwein |
| Qualitätsstufe | Qualitätswein/Traisental DAC |
| Geschmacksrichtung | trocken |
| Rebsorte | Grüner Veltliner |
| Erzeuger | Weingut Markus Huber |
| Land | Österreich |
| Anbaugebiet | Traisental |
| Einzellage | Obere Steigen |
| Flaschengröße | 0,75 l |
| Verschlussart | Drehverschluss |
| Bodenart | sandiger, lehmiger Oberboden, Kalk-Konglomerat im Unterboden |
| Gärung/Ausbau | temperaturkontrollierte Gärung (19°C) im Edelstahltank; Ausbau ebenfalls im Stahltank |
| Alkohol | 12,5 % vol. |
| Ideale Trinkreife | 2015-2019 |
| Ideale Trinktemperatur | 10-11° C |
| Passt gut zu | asiatischen Gerichten; frische Salate; Kabeljau; Huhn; Schweinefleisch |
| Degustationsnotizen | Mittleres Gelbgrün; im Bukett mit dem typischen Veltliner-Pfefferl (weißer Pfeffer) und glasklaren, an Apfel, Marille, Zitrus und Mango erinnernden Aromen; am Gaumen saftig und druckvoll; pure Mineralik; lang anhaltendes Finale. |



Infos

Die Einzellage **Obere Steigen** mit kleinen Terrassen am Hangfuß liegt am Ortsrand von Reichersdorf. Im Unterboden findet sich das für die Gegend charakteristische Kalkkonglomeratgestein, überlagert von unterschiedlich mächtigen Schichten sandiger Lehm Böden. Ein idealer Standort um besonders sortentypische Grüner Veltliner zu erzeugen. Die in dieser Lage gewonnen Weine zeichnen sich durch ihre deutliche Würze und Saftigkeit aus, was sie besonders trinkfreudig macht. Außergewöhnlich in dieser Riede ist das unterirdische Tunnelsystem aus dem 17. Jahrhundert, welches als Fluchtweg für kriegerische Zeiten errichtet wurde und noch teilweise erhalten ist.