



minimum impact
maximum wine

Markus Huber Engelsberg Riesling

Østerrike / Niederösterreich / Traisental

Weingut Markus Huber er et familieeid vinhus og står for kvalitetsviner fra Østerriket.

På bare noen få år har Markus Huber etabert suksess i Østerriket og er i dag en av de mest anerkjente vinhusene. Hans særegne viner av topp kvalitet, dyrket på enestående jordsmonn av lime og konglomerat, tjener som et eksempel på det aller beste fra Traisental-dalen ? full av karakter, klar i stil og stedsrelatert mineralitet. Familiens høyeste prioritet er å jobbe kompromissløst i vingårdene og i kjelleren for å oppnå førsteklasses kvalitet. Vinmarkene dyrkes i henhold til økologiske retningslinjer og hele vingården er sertifisert i henhold til kriteriene "Sustainable Austria".

Økologisk dyrket vin. Vinmarkene har østeksponeering og kommer fra vinmarken Engelreich.



Type	Hvitvin
Klassifikasjon	DAC Traisental
Produsent	Weingut Markus Huber
Årgang	2022
Druetyper	100% Riesling
Vinifikasjon	Håndplukkede druer, selektering av de mest fysiologisk modne druene. Skallkontakt i 4 timer, gjæring på ståltank og lagret på bunnfall i 4 mnd.
Lagring	Gjæring på ståltank og lagret på bunnfall i 4 mnd.
Analyse	Alkohol: 12,5 % Sukker: 3,5 g/l Syre: 7,6 g/l
Holdbarhet	Konsumklar men kan lagres i noen år
Karakteristikk	Lys sitrongul farge. Frisk ren duft av unge gule frukter som sitron, plomme og grønne epler. Middels fyldig vin, høy syre og rik på smak med lang fruktig og mineralisk ettersmak.
Serveringstemperatur	6-8° C
Passer til	Nydelig som aperitif, til fisk og skalldyr, samt krydret mat.
Webside	http://www.weingut-huber.at/en/

Høyoppløselig bilde



9 120013 672016



Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	14899401		kr. 284,90
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
6	Bestillingsutvalg		

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:
<https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen>

SOLERA
BEVERAGE GROUP
Ready for every moment

Orbis Wines AS · Karenslyst Allè 10, 0278 Oslo · tlf: 22 12 35 00 · www.solera.no