

HUBER

## Grüner Veltliner "Terrassen" 2020

26,55\$

\* Prix de détail suggéré

HUBER  
WEINGUT MARKUS HUBER

 Biologique

|    |                          |                                        |
|----|--------------------------|----------------------------------------|
| \$ | Frais de service         | 0,00\$                                 |
|    | Code produit             | 14797760                               |
| 📁  | Agent                    | Noble Sélection                        |
| \$ | Prix licencié            | 23.06\$                                |
| 🍷  | Conditionnement          | 6x750ml                                |
| 🚚  | Type d'approvisionnement | Importation privée                     |
| 📋  | Statut                   | Non disponible                         |
| 🍷  | Type de produit          | Vin tranquille                         |
| 🇦🇹 | Pays                     | Autriche                               |
| 📍  | Désignation réglementée  | Districtus Austriae Controllatus (DAC) |
| 📍  | Région                   | Basse-Autriche (Niederösterreich)      |
| 🍷  | Appellation              | Traisental                             |
| 🍷  | Cépage(s)                | Grüner Veltliner 100 %                 |
| 🍷  | Couleur                  | Blanc                                  |
| 🍷  | Taux de sucre            | 2.6                                    |
| 🍷  | Type de vieillissement   | Cuve inox                              |

### INFORMATION SUR LE DOMAINE

Markus Huber est né en 1979, il a fait des études en viticulture et en oenologie à Klosterneuburg, en Autriche. C'est après une visite en Afrique du Sud dans les années 2000 qu'il commence à développer le tout petit domaine que sa famille possède depuis plus de 250 ans. Aujourd'hui, les vins sont reconnus internationalement et son domaine est un leader dans l'industrie du vin autrichien.

### NOTES DE DÉGUSTATION

Robe de couleur jaune aux reflets verdâtres. Le nez offre un bouquet d'éclatants arômes de zeste de citron, et est relevé par de délicates notes de levure. La bouche offre des nuances sapides et texturées de levure relevées et de notes acidulées de citron qui créent un charmant contraste entre la richesse et la fraîcheur. Légère touche poivrée typique du cépage. Bouche élancée, concentrée, énergique et de caractère sec.

Se marie très bien avec le poisson, par exemple ave...

### NOTES SUR LE PRODUIT

Sélection des meilleurs raisins physiologiquement mûrs. Pressés, ils sont alors mis en contact avec les peaux pendant 6 heures. Le jus fermente ensuite dans des cuves en acier inoxydable et est gardé sur lies pendant 3 mois.



- 91 Points -  
James Suckling

**SYLVAIN GUILBAULT**  
(450) 275-1346  
Gestionnaire des ventes

**LÉA FIGOLI**  
(450) 822-1363  
Montréal Est & Lanaudière

**KARL DYKHUIS**  
(514) 346-2801  
Ouest-de-l'Île, Laval,  
Sud-Laurentides & Outaouais

**JEREMY ROUSSIN**  
(819) 212-4520  
Monterégie, Estrie & Centre  
du Québec

**ANDRÉA MATHURIN**  
(581) 996-1514  
Est du Québec

**FRANÇOIS LAROUCHE**  
(438) 833-4816  
Centre du Québec

**ARNAUD BÉNIER**  
(514) 549-7689  
Montréal