

# Huber Riesling Berg 2014



Den verdensberømte østrigske vinanmelder Falstaff tildelte i 2015 Markus Huber: "Falstaff Winemaker of the Year 2015"

Top top Riesling fra Traisental i Østrig - fra en af de fineste skråninger, i vores østrigske producents Markus Hubers arsenal, kommer denne "Riesling Berg".

Intens, moden gul farve og med en meget indbydende ren fersken duft. Elegant vin med finesse, struktur og samtidig god fylde.

Anmelderne er enige, "Berg" er en fantastisk riesling!

**92+/100 Robert Parker** (årg. 2014)

*"Lovely clear and cool on the attractively aromatic nose, the 2014 Riesling Berg 1ÖTW displays perfect apricot flavors along with lemon and white blossom notes. Fresh and juicy on the lifted palate, with grapefruit and lemon flavors, this is a medium-bodied, nicely pure and elegant Riesling. There is a piquant minerality and acidity that carries this excellent Riesling to a long, intense finish. Give this promising wine just a couple of years to develop its talents."*

**93/100 Wine Enthusiast** (årg. 2014)

*"Taut grapefruit zest on the nose relaxes into lovely mandarin fruit and zest on the palate. This is fresh and fruity,*

Passer godt til



Drue:  
Riesling

Alkohol:  
13 %

Anmeldelser:

**92 Point**

Robert Parker

**93 Point**

Wine Enthusiast

*flavorsome and rounded by rich mandarin flavor as only a slender, willowy Riesling can be. Totally refreshing with a pristine finish. This dances and pirouettes like a ballerina."*

### **93/100 Falstaff** (årgang 2014)

### **93/100 A la Carte** (årg. 2014)

Fortrinlig til fisk som laks og ørred. Især velegnet til det asiatiske køkken, hvor friskheden vil forstærke de krydrede elementer.

De bedste druer udvælges med omhu fra vinstokkene og behandles som konger hele vejen igennem fremstillingsprocessen. Vinen forkæles yderligere med 8 måneders lagring på fade, hvilket sikrer en god dybde og kompleksitet.

Markus Huber er afgjort en af vores mest populære hvidvins producenter. Belliggende i Østrigs yngste vindistrikt "Traisental DAC". Traisental er med sine små 770 hektar, klart et af de mest eftertragtede steder at lave vin. De kolde vinde fra alperne holder temperaturen i skak om sommeren og sikrer optimale vækstbetingelser, især for druerne Grüner Veltliner og Riesling.

Markus Huber laver sprøde og mineralske vine, der alle er tro mod sit terroir. Uddannet som Ønolog i hjemlandet Østrig og med vinerfaringer fra Sydafrika, er værktøjerne mere end i orden når der skal arbejdes både i marken og i kælderen.

Pr. fl.

**369**,95

Pr. fl. v/køb af 2 fl.

340,-

Pr. fl. v/køb af 6 fl.

310,-