



Grüner Veltliner | Ried Sonnleithen Traisental DAC Reserve

Jahrgang: 2021

Alkohol: 14,0%

Säure: 6,4g

Restzucker: 7,0g

Bewertungen:

Falstaff: 92 Punkte

Vinaria: ****

A la Carte: 93+ Punkte

Gault Millau: 17 Punkte

Verkostungsnotiz:

Jugendliche Farbe, komplexes Fruchtspiel, Steinobst, Verbene, Physalis und Mandarine, körperreich, harmonisch, dicht und druckvolle Struktur, feinkörniges Finish, Grapefruit und Kumquat im Rückaroma, fruchtig, leicht süßer Schmelz im Abgang (Willibald Balanjuk, A la Carte 2023)

Reifepotential: mind. 8 Jahre

Serviertemperatur: 7-9° Celsius

Speisenempfehlung:

Eignet sich hervorragend zur klassischen österreichischen Küche, zu Vorspeisen und allerlei Gebackenem.

