



Grüner Veltliner | Vom Löss Traisental DAC

Jahrgang: 2022

Alkohol: 12,0%

Säure: 5,8g

Restzucker: 3,2g

Bewertungen:

Gault Millau: 16,5 Punkte

Verkostungsnotiz:

Bunter Apfelmix, Kräuter, ansprechende Lösswürze; charmant, mit etwas Fruchtsüße breit aufgesetzt, reife Zitrusfrüchte, passende Säure, hübscher, animierender Veltliner. (Dietmar Bruckner, Vinaria 2023)

Reifepotential: 1-2 Jahre

Serviertemperatur: 7-8° Celsius

Speisenempfehlung:

Ideal zu Antipasti, Gemüse und Salaten, Fisch und Meeresfrüchte, eignet sich sehr gut zu hellem Fleisch, und zu asiatischen Gerichten mit feiner Würze.

