



Grüner Veltliner | Große Reserve Ried Sonnleithen

Jahrgang: 2023

Alkohol: 14,5%

Säure: 5,8g

Restzucker: 5,9g

Bewertungen:

Falstaff: 93 Punkte

A la Carte: 94+ Punkte

Gault Millau: 16,5 Punkte



Verkostungsnotiz:

Jugendliche Farbe, vielschichtiges Bukett, kandierte Orange, Mandeln, Salzkaramell, Antipasti-Noten, barocker Wein, dicht und balanciert, feines Tannin, balancierter Schmelz, enormes Potential (Willi Balanjuk, A la Carte 2025)

Reifepotential: mind. 15 Jahre

Serviertemperatur: 10-12° Celsius

Speisenempfehlung:

Eignet sich hervorragend zu allerlei Gebackenen und asiatischen Gerichten.