



Grüner Veltliner | Ried Setzen Traisental DAC

Jahrgang: 2024

Alkohol: 13,0%

Säure: 5,0g

Restzucker: 2,7g

Bewertungen:

Falstaff: 91 Punkte

A la Carte: 92+ Punkte

Gault Millau: 90 Punkte

Verkostungsnotiz:

Helles Grüngelb, silberfarbene Reflexe. Mit Wiesenkräuter unterlegtes weißes Steinobst, Jonagold-Apfel und kandierte Mandarinenzesten klingen an.

Mittlerer Körper, feine Struktur, gut integrierter Säurebogen, weißes Kernobst, mineralisches Finish.

(Peter Moser, falstaff)

Reifepotential: 3-4 Jahre

Serviertemperatur: 7-9° Celsius

Speisenempfehlung:

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

