



# 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.

