



Grüner Veltliner | Ried Sonnleithen Traisental DAC Reserve

Jahrgang: 2024

Alkohol: 14,0%

Säure: 5,6g

Restzucker: 4,8g

Bewertungen:

Falstaff: 92 Punkte

A la Carte: 93+ Punkte

Gault Millau: 90 Punkte

Verkostungsnotiz:

Helles Goldgelb, Grünreflexe. Einladendes Bukett nach Quitte und reifer Tropenfrucht, ein Hauch von Honigmelone, zart nach Wiesenkräutern.

Saftig, gute Komplexität, straff, fruchtsüß nach Mango, vielschichtig, lang anhaltend, sicheres Entwicklungspotential.

(Peter Moser, falstaff)

Reifepotential: mind. 10 Jahre

Serviertemperatur: 7-9° Celsius

Speisenempfehlung:

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

