



# 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.

