



Grüner Veltliner | Vom Löss Traisental DAC

Jahrgang: 2025

Alkohol: 12,0%

Säure: 5,9g

Restzucker: 2,8g

Verkostungsnotiz:

Bunter Apfelmix, Kräuter, ansprechende Lösswürze; charmant, mit etwas Fruchtsüße breit aufgesetzt, reife Zitrusfrüchte, passende Säure, hübscher, animierender Veltliner.

Reifepotential: 2-3 Jahre

Serviertemperatur: 5-7° Celsius

Speisenempfehlung:

Ideal zu Antipasti, Gemüse und Salaten, Fisch und Meeresfrüchte, eignet sich sehr gut zu hellem Fleisch, und zu asiatischen Gerichten mit feiner Würze.

