



Grüner Veltliner | Setzen Traisental DAC

Jahrgang: 2014

Alkohol: 12,5%

Säure: 4,8g

Restzucker: 1,0g

Bewertungen:

Falstaff: Traisental DAC Cup Sieger 91 Pkt.

Verkostungsnotiz:

Mittleres Gelbgrün. Attraktive gelbe Apfelfrucht, ein Hauch von Tropenfrüchten, florale Nuancen, einladendes Bukett. Komplex, saftige Frucht, feiner Säurebogen, sortentypische Würze im Abgang, mineralischer Nachhall, gutes Entwicklungspotential.

Reifepotential: 3-4 Jahre

Serviertemperatur: 8-10° Celsius

Speisenempfehlung:

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

