



Grüner Veltliner | Große Reserve

Jahrgang: 2015

Alkohol: 14,0%

Säure: 4,5g

Restzucker: 6,4g

Bewertungen:

Salon 2017

Falstaff: 93 Pkt.

Vinaria:*** von 5 Sternen

A la Carte: 93 Pkt.

Gault Millau:

wein pur: ** von 3 Sternen

Verkostungsnotiz:

Leuchtendes Grüngelb, Silberreflexe. Reife gelbe Fruchtnuancen, ein Hauch von Quitten, Birnen und feinwürzigen Kräutern, tabakige Noten unterlegt, facettenreiches Bukett. Komplex, extraktsüß, eher opulenter Stil, dezenter Säurebogen, feiner Blütenhonig im Abgang, bereits gut antrinkbar.

Reifepotential: mind. 15 Jahre

Serviertemperatur: 10-12° Celsius

Speisenempfehlung:

Eignet sich hervorragend zu allerlei Gebackenen und asiatischen Gerichten.

