



# Grüner Veltliner | Ried Setzen Traisental DAC

**Jahrgang: 2017**

**Alkohol:** 12,5%  
**Säure:** 5,3g  
**Restzucker:** 4,0g

**Bewertungen:**

Falstaff: 90 Pkt.  
Vinaria:\*\*\* von 5 Sternen  
A la Carte: 92 Pkt.  
Gault Millau: 16,5Pkt.  
wein pur: 3 von 5 Gläser

**Verkostungsnotiz:**

Mittleres Grüngelb, Silberreflexe. Feinwürzig unterlegte gelbe Apfelfrucht, zart nach Ananas und Orangenzesten, zart nach Wiesenkräutern, einladendes Bukett. Saftig, elegante Textur, feine Fruchtsüße, angenehme Säurestruktur, salzige Mineralität, gute Länge, verfügt über Entwicklungspotential.  
(Falstaff)

**Reifepotential:** 3-4 Jahre

**Serviertemperatur:** 8-10° Celsius

**Speisenempfehlung:**

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

