



Grüner Veltliner | Große Reserve

Jahrgang: 2017

Alkohol: 14,0%

Säure: 5,2g

Restzucker: 7,0g

Bewertungen:

Falstaff: 93 Pkt.

Vinaria: 17 Pkt. Bester kräftiger Veltliner 2017

A la Carte: 94 Pkt.

Gault Millau: 17,5 Pkt.

wein pur: 5 von 5 Gläser

Verkostungsnotiz:

jugendliche Farbe, ausgeprägte reife Fruchtnoten, Papaya, kandierte Birne und Orange, Kräuterwürze, opulenter Wein am Gaumen, feiner Fruchtschmelz, lang anhaltender Abgang, pikanter Nachhall.

(A la Carte)

Reifepotential: mind. 15 Jahre

Serviertemperatur: 10-12° Celsius

Speisenempfehlung:

Eignet sich hervorragend zu allerlei Gebackenen, und asiatischen Gerichten.

