Grüner Veltliner | Vom Löss Traisental DAC

Jahrgang: 2019



Alkohol: 12,5%
Säure: 5,4g
Restzucker: 2,6g

Bewertungen:
Falstaff: 90 Pkt.

Verkostungsnotiz:
Unterholz, Anis, Sommerwiese, wilde Beeren, auch pfeffrige Einschlüsse; weich liniert, mild und entgegenkommend,
relativ ausdrucksstark, mit würzigem Ausklang; Gaumenschmeichler.

Reifepotential: 1-2 Jahre

Serviertemperatur: 7-8° 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.