



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.

