Grüner Veltliner | Große Reserve

Jahrgang: 2018

Alkohol: 14,0%
Säure: 5,5g
Restzucker: 13,2g

Bewertungen:
Falstaff: 93 Pkt.
Vinaria: ****
A la Carte: 94 Pkt.
Gault Millau: 17,5 Pkt.

Verkostungsnotiz:
Etwas Waldaromen, Bienenwachs, Orange-
Bitter;
baut sich auf mit Macht und Fülle, stoffig, mundfüllend, ungemein dicht und
konzentriert; ein paar Gramm Restzucker
tragen das ihre bei zur molligen Fasson dieses Veltliner-Monuments, das sich erst am Anfang seiner Laufbahn befindet und
Großes verspricht.
(Bernulf Bruckner, Vinaria 2020)

Reifepotential: mind. 15 Jahre

Serviertemperatur: 10-12° Celsius

Speisenempfehlung:
Eignet sich hervorrangend zu allerlei Gebackenen und asiatischen Gerichten.