Grüner Veltliner | Ried Setzen Traisental DAC

Jahrgang: 2019



Alkohol: 13,0%
Säure: 5,3g
Restzucker: 3,7g

Bewertungen:
Falstaff: 92 Pkt.
A la Carte: 92+ Pkt.
Gault Millau: 16,5 Pkt.

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.

Reifepotential: 3-4 Jahre

Serviertemperatur: 8-10° Celsius

Speisenempfehlung:
Eignet sich hervorrangend zur klassischen österreichischen Küche, zu Vorspeisen und allerlei Gebackenem.