Grüner Veltliner | Vom Löss Traisental DAC

Jahrgang: 2021



Alkohol: 12,5%
Säure: 5,9g
Restzucker: 2,3g

Bewertungen:
Falstaff: 90 Punkte
A la Carte: 91 Punkte
Gault Millau:

Verkostungsnotiz:
Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Frische Wiesenkräuter, weißer Apfel, ein Hauch von Orangenzesten, ein Hauch von Fenchel unterlegt. Mittlerer Körper, grüne Apfelfrucht, frische Säurestruktur, zitronig-mineralischer Abgang, unkomplizierter Speisebegleiter.
(Peter Moser, Falstaff)

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.