Grüner Veltliner | Ried Setzen Traisental DAC

Jahrgang: 2021



Alkohol: 13,0%
Säure: 6,5g
Restzucker: 4,9g

Bewertungen:
Falstaff: 91 Punkte
Vinaria: ***
A la Carte: 92+ Punkte
Gault Millau: 16,5 Punkte

Verkostungsnotiz:
Helles Grüngelb, Silberreflexe. Zart tabakig, ein Hauch von Kräuterwürze, feine gelbe Kernobstnuancen, frische Orangenzesten. Saftig, feine Fruchtsüße, Golden Delicious-Apfel, zarte Säurestruktur, zitroniger Touch, ein eleganter Speisenbegleiter.
(Peter Moser, Falstaff)

Reifepotential: 3-4 Jahre

Serviertemperatur: 8-10° Celsius

Speisenempfehlung:
Eignet sich hervorragend zur klassischen österreichischen Küche, zu Vorspeisen und allerlei Gebackenen.