



Grüner Veltliner | Große Reserve

Jahrgang: 2019

Alkohol: 13,5%

Säure: 5,5g

Restzucker: 9,8g

Verkostungsnotiz:

Reich nuancierter Aromabogen, gelbe und rote Äpfel, Marillen, Birnen, gepaart mit kräuterwürzigen Schichten, dann auch blättrige Komponenten, Salbei, Radiccio; muskulös, ausgiebig, vollmundig, am Ende ein ansprechendes Kräuterbitterl, bemerkenswerte Länge.

(Bernulf Bruckner, Vinaria)

Reifepotential: mind. 15 Jahre

Serviertemperatur: 8-10° Celsius

Speisenempfehlung:

Eignet sich hervorragend zu allerlei Gebackenen, und asiatischen Gerichten.

