Grüner Veltliner | Vom Löss Traisental DAC

Jahrgang: 2022

Alkohol: 12,0%
Säure: 5,8g
Restzucker: 3,2g

Bewertungen:
Gault Millau: 16,5 Punkte

Verkostungsnotiz:
Bunter Apfelmix, Kräuter, ansprechende Lösswürze; charmant, mit etwas Fruchtsüße breit aufgesetzt, reife Zitrusfrüchte,
passende Säure, hübscher, animierender Veltliner.
(Dietmar Bruckner, Vinaria 2023)

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.