



# Grüner Veltliner | Ried Setzen Traisental DAC

**Jahrgang: 2022**

**Alkohol:** 12,5%

**Säure:** 5,4g

**Restzucker:** 2,9g

**Bewertungen:**

**Falstaff:** 90 Punkte

**Vinaria:** \*\*\*

**A la Carte:** 93 Punkte

**Gault Millau:** 17 Punkte

**Verkostungsnotiz:**

Ansprechende Mischung aus reifem Kernobst und frischen Kräutern, erfrischende Zitrusnoten; über Herkunft und etwas CO2 wieder recht straff, kleiner Zuckerrest, feine Fruchtsüße und gute Substanz sorgen für Abrundung, sehr gute Länge, macht viel Spaß, Sorte und Herkunft sehr gut getroffen, pikantes Pfefferl im Finish.  
(Dietmar Bruckner, Vinaria)

**Reifepotential:** 3-4 Jahre

**Serviertemperatur:** 7-9° Celsius

**Speisenempfehlung:**

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

