



# Grüner Veltliner | Ried Sonnleithen Traisental DAC Reserve

**Jahrgang: 2022**

**Alkohol:** 13,5%

**Säure:** 5,6g

**Restzucker:** 1,9g

[Zum Online-Shop](#)

**Bewertungen:**

**Falstaff:** 93 Punkte

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

**A la Carte:** 94+ Punkte

**Gault Millau:** 17 Punkte

**Verkostungsnotiz:**

Herrliche Nase, pfeffrig, würzig, Veltliner!; der kleine Zuckerrest steht dem Gesamtbild ausgezeichnet, bleibt über Mineralik und pointierte Säure trocken, setzt sich lust- und druckvoll auf den Gaumen, vibrierend lebendig, süffig mit einigem Anspruch, Herkunft hinterlässt tiefe Eindrücke.  
(Dietmar Bruckner, Vinaria 2023)

**Reifepotential:** mind. 10 Jahre

**Serviertemperatur:** 7-9° Celsius

**Speisenempfehlung:**

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

