Grüner Veltliner | Ried Sonnleithen Traisental DAC Reserve

Jahrgang: 2022

Alkohol: 13,5%
Säure: 5,6g
Restzucker: 1,9g

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 hervorrangend zur klassischen österreichischen Küche, zu Vorspeisen und allerlei Gebackenem.