Grüner Veltliner | Große Reserve

Jahrgang: 2022

Alkohol: 14,0%
Säure: 6,2g
Restzucker: 5,7g

Bewertungen:
Falstaff: 93 Punkte
A la Carte: 93+ Punkte

Verkostungsnotiz:
Helles Goldgelb, Silberreflexe, Zart blättrig-kräuterwürzig, gelbe Apfelfrucht, Nuancen von Birne und Honigmelone, mit zarten Wiesenkräutern unterlegt. Saftig, gelbes Kernobst, dezente Fruchtsüße, balanciert und gut anhaftend, ein facettenreicher Speisenbegleiter.
(Peter Moser, Falstaff)

Reifepotential: mind. 15 Jahre

Serviertemperatur: 8-10° Celsius

Speisenempfehlung:
Eignet sich hervorrangend zu allerlei Gebackenen und asiatischen Gerichten.