Grüner Veltliner | Vom Löss Traisental DAC

Jahrgang: 2023

Alkohol: 12,0%
Säure: 5,6g
Restzucker: 2,3g

Bewertungen:
Falstaff: 90 Punkte

Verkostungsnotiz:
Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Frische Wiesenkräuter, weißer Apfel, ein Hauch von Orangenzesten, ein Hauch von Fenchel unterlegt. Mittlerer Körper, grüne Apfelfrucht, frische Säurestruktur, zitronig-mineralischer Abgang, unkomplizierter Speisebegleiter.

Reifepotential: 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.