Grüner Veltliner | Ried Sonnleithen Traisental DAC Reserve

Jahrgang: 2023

Alkohol: 14,0%
Säure: 6,1g
Restzucker: 3,2g

Bewertungen:
Falstaff: 92 Punkte
A la Carte: 93 Punkte
Gault Millau: 16,5 Punkte

Verkostungsnotiz:
Jugendliche Farbe, augeprägtes Bukett, Kumquat, kandierte Orange, Gewürznelke, gehaltvoll, dicht und lebendige Textur, fruchtig-pikanter Gerbstoff, lang anhaltend, Zesten im Rückaroma.
(Willi Balanjuk, A la Carte 2024)

Reifepotential: mind. 10 Jahre

Serviertemperatur: 7-9° Celsius

Speisenempfehlung:
Eignet sich hervorrangend zur klassischen österreichischen Küche, zu Vorspeisen und allerlei Gebackenem.