Grüner Veltliner | Große Reserve Ried Sonnleithen

Jahrgang: 2023

Alkohol: 14,5%
Säure: 5,8g
Restzucker: 5,9g

Bewertungen:
A la Carte: 94 Punkte

Verkostungsnotiz:
Leuchtendes Grüngelb, Silberreflexe. Reife gelbe Fruchtnuancen, ein Hauch von Quitten, Birnen und feinwürzigen Kräutern, tabakige Noten unterlegt, facettenreiches Bukett. Komplex, extraktsüß, eher opulenter Stil, dezenter Säurebogen, feiner Blütenhonig im Abgang, bereits gut antrinkbar.

Reifepotential: mind. 15 Jahre

Serviertemperatur: 10-12° Celsius

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