Grüner Veltliner | Setzen Traisental DAC

Jahrgang: 2012

Alkohol: 12,5%
Säure: 5,0g
Restzucker: 4,0g

Bewertungen:

Salon 2013
Falstaff: 89 Pkt.
Falstaff Grüner Veltliner Grand Prix: 4 von 5 Gläser
Weinguide Österreich: 4 von 5 Gläser
Wein pur: 2 Gläser (sehr gut)
ÖGZ Weißweincup: 4 von 5 Gläser
Der Lilienfelder
Sommerwein 2013 der Traisentaler Weinfreunde

Verkostungsnotiz:
Vielschichtiges Bukett, absolut strahlende Aromen, Golden Delicious, Quitte, Ananas, Maracuja, feine Kräuterwürze, saftige Textur, fein strukturiert, guter Extrakt, durchgehend gespannter Säurebogen, tolle Frische und Lebendigkeit, fokussiert mit viel Tiefe und Spiel, mineralisch würzig pfeffrig ausklingend.

Reifepotential: 3-4 Jahre

Serviertemperatur: 8-10° Celsius

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