Grüner Veltliner | Setzen Traisental DAC

Jahrgang: 2014



Alkohol: 12,5%
Säure: 4,8g
Restzucker: 1,0g

Bewertungen:
Falstaff: Traisental DAC Cup Sieger 91 Pkt.

Verkostungsnotiz:
Mittleres Gelbgrün. Attraktive gelbe Apfelfrucht, ein Hauch von Tropenfrüchten, florale Nuancen, einladendes Bukett.Komplex, saftige Frucht, feiner Säurebogen, sortentypische Würze im Abgang,mineralischer Nachhall, gutes Entwicklungspotential.

Reifepotential: 3-4 Jahre

Serviertemperatur: 8-10° Celsius

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