



Grüner Veltliner | Vom Löss

Jahrgang: 2016

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

Bewertungen:

Falstaff: 89 Pkt.
Vinaria: ** von 5 Sternen
A la Carte: 90 Pkt.
wein pur: * von 3 Sternen

Verkostungsnotiz:

Klare, strahlende Fruchtnase, gelber Apfel, Marille, Litschi, Citrus, saftiger Trinkfluss, knackige, lebendige, vibrierende Säure, purer Genuss, brillant, punktgenau.

Reifepotential: 1-2 Jahre

Serviertemperatur: 8-10° 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.

