Grüner Veltliner | Große Reserve

Jahrgang: 2016



Alkohol: 14,0%
Säure: 5,0g
Restzucker: 6,5g

Bewertungen:

Falstaff: 92 Pkt.
Vinaria:*** von 5 Sternen
A la Carte: 93 Pkt.
Gault Millau: 17,5 Pkt.
wein pur: 4 von 5 Gläser

Verkostungsnotiz:
Reich nuancierter Aromabogen, gelbe und rote Äpfel, Marillen, Birnen, gepaart mit kräuterwürzigen Schichten, dann auch blättrige Komponenten, Salbei, Radiccio;
muskulös, ausgiebig, vollmundig, am Ende ein ansprechendes Kräuterbitterl, bemerkenswerte Länge.
(Bernulf Bruckner, Vinaria)

Reifepotential: mind. 15 Jahre

Serviertemperatur: 10-12° Celsius

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