Grüner Veltliner | Ried Setzen Traisental DAC

Jahrgang: 2018

Alkohol: 13,0%
Säure: 5,2g
Restzucker: 5,1g

Bewertungen:
NÖ Weinmesse: Finalist
Falstaff: 91 Pkt.
Vinaria: *** von 5 Sternen
A la Carte: 92 Pkt.
Gault Millau: 16 Pkt.

Verkostungsnotiz:
Helles Grüngelb, Silberreflexe. Mit zarter Kräuterwürze unterlegte Golden-Delicious-Frucht, ein Hauch von Honigmelone, etwas Orangenzesten.Saftig, elegant, frische Säurestruktur, Zitrustouch im Abgang, Tropenfrucht im Nachhall.

Reifepotential: 3-4 Jahre

Serviertemperatur: 8-10° Celsius

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