



Grüner Veltliner | Ried Sonnleithen Traisental DAC Reserve

Jahrgang: 2020

Alkohol: 13,0%

Säure: 5,8g

Restzucker: 5,5g

Verkostungsnotiz:

Mittleres Grüngelb, Silberreflexe. Feinwürzig unterlegte gelbe Apfelfrucht, zart nach Ananas und Orangenzesten, zart nach Wiesenkräutern, einladendes Bukett. Saftig, elegante Textur, feine Fruchtsüße, angenehme Säurestruktur, salzige Mineralität, gute Länge, verfügt über Entwicklungspotential.

Reifepotential: mind. 8 Jahre

Serviertemperatur: 6-8° Celsius

Speisenempfehlung:

Eignet sich hervorragend zur klassischen österreichischen Küche, zu Vorspeisen und allerlei Gebackenem.

