



# Grüner Veltliner | Vom Löss Traisental DAC

**Jahrgang: 2021**

**Alkohol:** 12,5%

**Säure:** 5,9g

**Restzucker:** 2,3g

**Bewertungen:**

**Falstaff:** 90 Punkte

**A la Carte:** 91 Punkte

**Gault Millau:**

**Verkostungsnotiz:**

Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Frische Wiesenkräuter, weißer Apfel, ein Hauch von Orangenesten, ein Hauch von Fenchel unterlegt. Mittlerer Körper, grüne Apfelfrucht, frische Säurestruktur, zitronig-mineralischer Abgang, unkomplizierter Speisebegleiter.  
(Peter Moser, Falstaff)

**Reifepotential:** 1-2 Jahre

**Serviertemperatur:** 7-8° 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.

