



Grüner Veltliner | Ried Setzen Traisental DAC

Jahrgang: 2021

Alkohol: 13,0%

Säure: 6,5g

Restzucker: 4,9g

Bewertungen:

Falstaff: 91 Punkte

Vinaria: ***

A la Carte: 92+ Punkte

Gault Millau: 16,5 Punkte

Verkostungsnotiz:

Helles Grüngelb, Silberreflexe. Zart tabakig, ein Hauch von Kräuterwürze, feine gelbe Kernobstnuancen, frische Orangenzesten. Saftig, feine Fruchtsüße, Golden Delicious-Apfel, zarte Säurestruktur, zitroniger Touch, ein eleganter Speisenbegleiter.
(Peter Moser, Falstaff)

Reifepotential: 3-4 Jahre

Serviertemperatur: 8-10° Celsius

Speisenempfehlung:

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

