



Grüner Veltliner | Ried Setzen Traisental DAC

Jahrgang: 2023

Alkohol: 13,0%

Säure: 5,3g

Restzucker: 3,2g

Bewertungen:

Falstaff: 91 Punkte

A la Carte: 92+ Punkte

Gault Millau: 15,5 Punkte

Verkostungsnotiz:

Helles Gelbgrün, Silberreflexe, Zart tabakig-kräuterwürzig unterlegte gelbe Apfelfrucht, frische Orangenzesten klingen an. Saftig, elegant, etwas Honigmelone, feiner Säurebogen, mineralisch-salzig im Abgang, bleibt haften, verfügt über Potential.

(Peter Moser, Falstaff)

Reifepotential: mind. 5 Jahre

Serviertemperatur: 7-8° Celsius

Speisenempfehlung:

Eignet sich hervorragend zu allerlei Gebackenem und asiatischen Gerichten.

