



Grüner Veltliner | Vom Löss

Jahrgang: 2015

Alkohol: 12,5%

Säure: 5,0g

Restzucker: 1,0g

Bewertungen:

Falstaff: 89 Pkt.

Vinaria: **

A la Carte: 89 Pkt.

wein pur: sehr gut

Verkostungsnotiz:

Helles Grüngelb, Silberreflexe. Zarte Granny-Smith-Apfelnoten, ein Hauch von Kräuterwürze und Wiesenkräutern, etwas Paprika. Saftig, frisch fruchtig, gute Säurestruktur, feine Passionsfruchtnoten, salzig-mineralisch im Nachhall, gut antrinkbar.

Reifepotential: 1-2 Jahre

Serviertemperatur: 8-10° 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.

