



Grüner Veltliner | Setzen Traisental DAC

Jahrgang: 2015

Alkohol: 13,0%

Säure: 4,4g

Restzucker: 1,0g

Bewertungen:

Falstaff: 90 Pkt.

Vinaria: **

A la Carte: 91 Pkt.

Gault Millau: 15,5 Pkt.

wein pur: sehr gut

Verkostungsnotiz:

Helles Grüngelb, Silberreflexe. Mit zarter Kräuterwürze unterlegte Golden-Delicious-Frucht, ein Hauch von Honigmelone, etwas Orangenesten. Saftig, elegant, frische Säurestruktur, Zitrustouch im Abgang, Tropenfrucht im Nachhall.

Reifepotential: 3-4 Jahre

Serviertemperatur: 8-10° Celsius

Speisenempfehlung:

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

