



Grüner Veltliner | Große Reserve

Jahrgang: 2016

Alkohol: 14,0%

Säure: 5,0g

Restzucker: 6,5g

Bewertungen:

Falstaff: 92 Pkt.

Vinaria:*** von 5 Sternen

A la Carte: 93 Pkt.

Gault Millau: 17,5 Pkt.

wein pur: 4 von 5 Gläser

Verkostungsnotiz:

Reich nuancierter Aromabogen, gelbe und rote Äpfel, Marillen, Birnen, gepaart mit kräuterwürzigen Schichten, dann auch blättrige Komponenten, Salbei, Radiccio; muskulös, ausgiebig, vollmundig, am Ende ein ansprechendes Kräuterbitterl, bemerkenswerte Länge.

(Bernulf Bruckner, Vinaria)

Reifepotential: mind. 15 Jahre

Serviertemperatur: 10-12° Celsius

Speisenempfehlung:

Eignet sich hervorragend zu allerlei Gebackenen, und asiatischen Gerichten.

