



Grüner Veltliner | Vom Löss Traisental DAC

Jahrgang: 2017

Alkohol: 12,0%
Säure: 5,2g
Restzucker: 1,2g

Bewertungen:

Falstaff: 89 Pkt.
Vinaria: Top 10 der besten Grünen Veltliner
Sommerweine!!
A la Carte: 90 Pkt.
Gault Millau: 15,5 Pkt.
wein pur: 2 von 5 Gläser

Verkostungsnotiz:

Unterholz, Anis, Sommerwiese, wilde Beeren, auch pfeffrige Einschlüsse; weich liniert, mild und entgegenkommend, relativ ausdrucksstark, mit würzigem Ausklang; Gaumenschmeichler.
(Bernulf Bruckner, Vinaria)

Reifepotential: 1-2 Jahre

Serviertemperatur: 7-8° 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.

