



Grüner Veltliner | Große Reserve

Jahrgang: 2021

Alkohol: 14,5%

Säure: 6,1g

Restzucker: 5,7g

Bewertungen:

Falstaff: 94 Punkte

Vinaria: ***

A la Carte: 94 Punkte

Gault Millau: 16 Punkte

Verkostungsnotiz:

Mittleres Grüngelb, Silberreflexe. Zart nach Marille, gelber Apfel, Orangenzesten, tabakige Nuancen, ein Hauch von Wiesenkräutern und Blütenhonig, facettenreiches Bukett. Stoffig, weißes Kernobst, zarte Fruchtsüße, frischer Säurebogen, mineralisch und lange anhaftend, ein komplexer Speisenwein mit sicherem Entwicklungspotential.

(Peter Moser, falstaff)

Reifepotential: mind. 20 Jahre

Serviertemperatur: 7-9° Celsius

Speisenempfehlung:

Eignet sich hervorragend zu allerlei Gebackenen, und asiatischen Gerichten.

