Grüner Veltliner | Ried Setzen Traisental DAC

Jahrgang: 2022



Alkohol: 12,5%
Säure: 5,4g
Restzucker: 2,9g

Bewertungen:
Falstaff: 90 Punkte
Vinaria: ***
A la Carte: 93 Punkte
Gault Millau: 17 Punkte

Verkostungsnotiz:
Ansprechende Mischung aus reifem Kernobst und frischen Kräutern, erfrischende Zitrusnoten; über Herkunft und etwas CO2 wieder recht straff, kleiner Zuckerrest, feine Fruchtsüße und gute Substanz sorgen für Abrundung, sehr gute Länge, macht viel Spaß, Sorte und Herkunft sehr gut getroffen, pikantes Pfefferl im Finish.
(Dietmar Bruckner, Vinaria)

Reifepotential: 3-4 Jahre

Serviertemperatur: 7-9° Celsius

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