



Grüner Veltliner | Ried Sonnleithen Traisental DAC Reserve

Jahrgang: 2022

Alkohol: 13,5%

Säure: 5,6g

Restzucker: 1,9g

Bewertungen:

Falstaff: 93 Punkte

Vinaria: ****

A la Carte: 94+ Punkte

Gault Millau: 17 Punkte

Verkostungsnotiz:

Herrliche Nase, pfeffrig, würzig, Veltliner!; der kleine Zuckerrest steht dem Gesamtbild ausgezeichnet, bleibt über Mineralik und pointierte Säure trocken, setzt sich lust- und druckvoll auf den Gaumen, vibrierend lebendig, süffig mit einigem Anspruch, Herkunft hinterlässt tiefe Eindrücke.

(Dietmar Bruckner, Vinaria 2023)

Reifepotential: mind. 10 Jahre

Serviertemperatur: 7-9° Celsius

Speisenempfehlung:

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

