Grüner Veltliner | Ried Setzen Traisental DAC

Jahrgang: 2024

Alkohol: 13,0%
Säure: 5,0g
Restzucker: 2,7g

Bewertungen:
Falstaff: 91 Punkte
A la Carte: 92+ Punkte
Gault Millau:

Verkostungsnotiz:
Helles Grüngelb, silberfarbene Reflexe. Mit Wiesenkräuter unterlegtes weißes Steinobst, Jonagold-Apfel und kandierte Mandarinenzesten klingen an.
Mittlerer Körper, feine Struktur, gut integrierter Säurebogen, weißes Kernobst, mineralisches Finish.
(Peter Moser, falstaff)

Reifepotential: 3-4 Jahre

Serviertemperatur: 7-9° Celsius

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