Grüner Veltliner | Vom Löss Traisental DAC

Jahrgang: 2025



Alkohol: 12,0%
Säure: 5,9g
Restzucker: 2,8g
Zum Online-Shop

Verkostungsnotiz:
Bunter Apfelmix, Kräuter, ansprechende Lösswürze; charmant, mit etwas Fruchtsüße breit aufgesetzt, reife Zitrusfrüchte,
passende Säure, hübscher, animierender Veltliner.

Reifepotential: 2-3 Jahre

Serviertemperatur: 5-7° 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.