Grüner Veltliner | Ried Setzen Traisental DAC

Jahrgang: 2025



Alkohol: 12,5%
Säure: 5,9g
Restzucker: 1,9g
Zum Online-Shop

Verkostungsnotiz:
Helles Grüngelb, Silberreflexe. Mit Nuancen von frischen Wiesenkräutern unterlegte Kernobstnoten, ein Hauch von Anis. Saftig, feine Fruchtsüße, integrierte Säurestruktur, elegant und ausgewogen, verfügt über gutes Reifepotenzial.

Reifepotential: 3-4 Jahre

Serviertemperatur: 5-7° Celsius

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