Grüner Veltliner | Vom Löss

Jahrgang: 2012

Alkohol: 12,5%
Säure: 4,8g
Restzucker: 1,5g

Bewertungen:

Falstaff: 89 Pkt.
Weinguide Österreich: 3 von 5 Gläser
ÖGZ Weißweincup: 3 von 5 Gläser

Verkostungsnotiz:
Klare, strahlende Fruchtnase, gelber Apfel, Marille, Litschi, Citrus, saftiger Trinkfluss, knackige, lebendige, viebrierende Säure, purer Genuss, brillant, punktgenau.

Reifepotential: 1-2 Jahre

Serviertemperatur: 8-10° 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.