



Grüner Veltliner | Vom Löss

Jahrgang: 2013

Alkohol: 12,0%

Säure: 5,3g

Restzucker: 1,7g

Bewertungen:

Falstaff: 88 Pkt.

A La Carte: 90 Pkt.

Wein pur: 3 Gläser (ausgezeichnet)

ÖGZ Weißweincup: 3 von 5 Gläser

Verkostungsnotiz:

Klare, strahlende Fruchtnase, gelber Apfel, Marille, Litschi, Citrus, saftiger Trinkfluss, knackige, lebendige, vibrierende 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.

