



Grüner Veltliner | Setzen Traisental DAC

Jahrgang: 2013

Alkohol: 12,5%

Säure: 5,2g

Restzucker: 1,1g

Bewertungen:

Falstaff: 90 Pkt.

A La Carte: 89 Pkt.

Wein pur: 3 Gläser (ausgezeichnet)

ÖGZ Weißweincup: 3 von 5 Gläser

Verkostungsnotiz:

Helles Grüngelb. Ein Hauch von gelbem Apfel, angenehme Mineralik, zart nach Ingwer, facettenreiches Bukett. Saftig, komplex und rund, angenehme Extraktsüße, feiner Säurebogen, elegant und anhaltend, stoffige gelbe Frucht, zart nach Marillen im Nachhall, verfügt über Entwicklungspotential.

Reifepotential: 3-4 Jahre

Serviertemperatur: 8-10° Celsius

Speisenempfehlung:

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

