Grüner Veltliner | Rosengarten Traisental DAC Reserve

Jahrgang: 2013

Alkohol: 13,5%
Säure: 5,0g
Restzucker: 1,0g

Bewertungen:
Falstaff: 92 Pkt.
A La Carte: 92 Pkt.
Gault Millau: 16,5 Pkt.
Wein pur: 3 Gläser (ausgezeichnet)
ÖGZ Weißweincup: 4 von 5 Gläser

Verkostungsnotiz:
Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Mit frischer Kräuterwürze unterlegte gelbe Frucht nach Birnen und Mango, dunkle Mineralik, ein Hauch von Orangenzesten.
Saftiger gelber Apfel, komplexe Textur, feiner, schwungvoller Säurebogen, dezente Fruchtsüße im Nachhall, zeigt gute Länge und Reifepotential.

Reifepotential: mind. 10 Jahre

Serviertemperatur: 10-12° Celsius

Speisenempfehlung:
Eignet sich hervorragend zu allerlei Gebackenen und asiatischen Gerichten.