



Grüner Veltliner | Setzen Traisental DAC

Jahrgang: 2015

Alkohol: 13,0%
Säure: 4,4g
Restzucker: 1,0g

Bewertungen:

Falstaff: 90 Pkt.
Vinaria: **
A la Carte: 91 Pkt.
Gault Millau: 15,5 Pkt.
wein pur: sehr gut

Verkostungsnotiz:

Helles Grüngelb, Silberreflexe. Mit zarter
Kräuterwürze unterlegte Golden-Delicious-Frucht,
ein Hauch von Honigmelone, etwas
Orangenzesten. Saftig, elegant, frische
Säurestruktur, Zitrustouch im Abgang,
Tropenfrucht im Nachhall.

Reifepotential: 3-4 Jahre

Serviertemperatur: 8-10° Celsius

Speisenempfehlung:

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

