



Grüner Veltliner | Ried Setzen Traisental DAC

Jahrgang: 2016

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

Bewertungen:

Falstaff: 91 Pkt.
Ö1 Wein 2017: 2. Platz
A la Carte: 91 Pkt.
Vinaria: *** von 5 Sternen
wein pur: ** von 3 Sternen

Verkostungsnotiz:

Helles Grüngelb, Silberreflexe. Mit Nuancen von frischen Wiesenkräutern unterlegte Kernobstnoten, ein Hauch von Anis. Saftig, feine Fruchtsüße, integrierte Säurestruktur, elegant und ausgewogen, verfügt über gutes Reifepotenzial.

Reifepotential: 3-4 Jahre

Serviertemperatur: 8-10° Celsius

Speisenempfehlung:

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

