Grüner Veltliner | Vom Löss

Jahrgang: 2018

Alkohol: 12,5%
Säure: 4,8g
Restzucker: 4,2g

Bewertungen:
Falstaff: 89 Pkt.

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 hervorrangend zur klassischen österreichischen Küche, zu Vorspeisen und allerlei Gebackenen.