



# Grüner Veltliner | Große Reserve

**Jahrgang: 2021**

**Alkohol:** 14,5%

**Säure:** 6,1g

**Restzucker:** 5,7g

## **Bewertungen:**

**Falstaff:** 94 Punkte

**Vinaria:** \*\*\*

**A la Carte:** 94 Punkte

**Gault Millau:** 16 Punkte

## **Verkostungsnotiz:**

Mittleres Grüngelb, Silberreflexe. Zart nach Marille, gelber Apfel, Orangenzesten, tabakige Nuancen, ein Hauch von Wiesenkräutern und Blütenhonig, facettenreiches Bukett. Stoffig, weißes Kernobst, zarte Fruchtsüße, frischer Säurebogen, mineralisch und lange anhaftend, ein komplexer Speisenwein mit sicherem Entwicklungspotential.

(Peter Moser, falstaff)

**Reifepotential:** mind. 20 Jahre

**Serviertemperatur:** 7-9° Celsius

## **Speisenempfehlung:**

Eignet sich hervorragend zu allerlei Gebackenen, und asiatischen Gerichten.

