



Grüner Veltliner | Große Reserve

Jahrgang: 2022

Alkohol: 14,0%

Säure: 6,2g

Restzucker: 5,7g

Verkostungsnotiz:

Leuchtendes Grüngelb, Silberreflexe. Reife gelbe Fruchtnuancen, ein Hauch von Quitten, Birnen und feinwürzigen Kräutern, tabakige Noten unterlegt, facettenreiches Bukett.

Komplex, feine Extraktsüße, stoffig, dezenter Säurebogen, feiner Blütenhonig im Abgang, gutes Reifepotential.

Reifepotential: mind. 15 Jahre

Serviertemperatur: 8-10° Celsius

Speisenempfehlung:

Eignet sich hervorragend zu allerlei Gebackenen und asiatischen Gerichten.

