



Grüner Veltliner | Ried Sonnleithen Traisental DAC Reserve

Jahrgang: 2023

Alkohol: 14,0%

Säure: 6,1g

Restzucker: 3,2g

Bewertungen:

Falstaff: 92 Punkte

A la Carte: 93 Punkte

Gault Millau: 16,5 Punkte

Verkostungsnotiz:

Jugendliche Farbe, ausgeprägtes Bukett, Kumquat, kandierte Orange, Gewürznelke, gehaltvoll, dicht und lebendige Textur, fruchtig-pikanter Gerbstoff, lang anhaltend, Zesten im Rückaroma.

(Willi Balanjuk, A la Carte 2024)

Reifepotential: mind. 10 Jahre

Serviertemperatur: 7-9° Celsius

Speisenempfehlung:

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

