



Grüner Veltliner | Vom Löss Traisental DAC

Jahrgang: 2024

Alkohol: 12,5%

Säure: 5,4g

Restzucker: 2,2g

Verkostungsnotiz:

Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Frische Wiesenkräuter, weißer Apfel, ein Hauch von Orangenzesten, ein Hauch von Fenchel unterlegt. Mittlerer Körper, grüne Apfelfrucht, frische Säurestruktur, zitronig-mineralischer Abgang, unkomplizierter Speisebegleiter.

Reifepotential: 1-2 Jahre

Serviertemperatur: 7-8° Celsius

Speisenempfehlung:

Ideal zu Antipasti, Gemüse und Salaten, Fisch und Meeresfrüchte, eignet sich sehr gut zu hellem Fleisch, und zu asiatischen Gerichten mit feiner Würze.

