

Rethaller

in Angern  seit 1957



MUSKATELLER Ried Seebodenberg

Die Ried Seebodenberg bietet für mehrere unserer Rebsorten Platz sich individuell zu entwickeln. Selbst wenn die ein oder andere Sorte alles andere als geeignet für das Kremstal erscheint, trägt dieser sanfte Südhang mit mächtiger Humusschicht einen Großteil dazu bei, bekannte internationale Sorten bei uns anbauen zu können um daraus eigenständige Weine mit internationalem Touch zu produzieren.

Eine satte, grün-gelbe Farbe mit sehr präsender Fruchtigkeit in der Nase sind die Vorboten auf das dichte, konzentriert, traubige Aroma unseres Muskatellers.

Empfehlung:

In den ersten Monaten dominieren die fruchtigsten Aromen. Bei einer Trinktemperatur von 8-10° Celsius spielt dieser Wein sein gesamtes Potenzial aus. Wir empfehlen ihn in den ersten 18 Monaten zu genießen. Am besten zu Nachspeisen oder als leichten Sommerwein.