

Rethaller

in Angern  seit 1957



SAUVIGNON BLANC 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.

Zarte Silberreflexe mit grünem Schimmer, sowie feinfruchtige Zitrusaromen in der Nase sind die ersten Eindrücke dieses Sauvignons Blancs. Am Gaumen folgt ein würzig-krautiger Schmelz, welcher von einer lebendigen Säurestruktur abgerundet wird.

Empfehlung:

Wie empfehlen diesen Wein in den ersten zwei Jahren zu genießen. Bei 8-9° Celsius zeigt sich dieser Wein am schönsten. Etwa als frischer Terrassenwein im Sommer oder als fruchtiger Begleiter zu leichtem Essen.