Sattlerhof

Ried Marein Muskateller DAC

, 750 ml

Austria,

9870015003

Alkoholgehalt:	0,0 %
Residual sugar:	1 g/l
Acidity content:	5 g/l



Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Hähnchen-Tajine mit Salzzitrone und Oliven (Geflügel)

Saltimbocca vom Kalb mit Risotto und Salbei (Kalb)

Couscous, Zitronen, Mandeln und Ziegenfeta (vegetarisch)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 30.09.2025

Informationen zum Wein
Die Ried Marein ist ein steiler Südhang in Eichberg an einer Hügelspitze, umschlossen von kühlenden Wäldern auf 500 Metern Seehöhe. Die rund 30 Jahre alten Muskateller-Stöcke wurzeln in kalkhaltigen Quarz- und Kiesschotter. Ein Teil der Trauben bekam eine verlängerte Maischegärung. Alles wurde spontan im Edelstahl auf 1,1 g/l Restzucker bei 5 g/l Säure vergoren und dort ausgebaut.
Farbe
mittleres Strohgelb

Nase
Im Vergleich zum Eichberg ist der Ried Marein der noch feinere, duftigere Muskateller, bei dem man das Gefühl hat, dass bei den Noten von Rose, Muskat und Hopfen auch Anklänge von Holunderblüten, Cassis und Riesling eine Rolle spielen. Dazu kommen Noten von Mandarinen, Limequats und Salzzitronen, etwas Lanolin, Salbei und Koriandersaat.

Gaumen
Am Gaumen ist dies ein wiederum kristalliner und klarer, präziser und engmaschiger Wein mit einem leichten Grip und einer feinen Textur. Neben der Würze und der Frucht hat man hier einen kühlen, steinigen Charakter mit Mineralität und Salzigkeit. Es ist ein komplexer aber gleichzeitig animierender Muskateller.