



REMSTAL KELLEREI

DEIN TAL. DEIN WEIN.

2024 MUSKATTROLLINGER "MT" FRUCHTIG

ANALYSEWERTE

Restsüße: 21,4 g/l · Säure: 4,4 g/l · Alkohol: 11,0 %

TRINKTEMPERATUR

15 bis 16 °C

GESCHMACKSBESCHREIBUNG

Die Spezialität aus Württemberg verführt mit Aromen von Muskat, Stachel- und Johannisbeere. Trotz der Restsüße hat er ein feingliedriges Säure-Schwänzle, daher süffig und saftig mit viel Trinkspaß.

REBSORTENLINIE

jung. unkompliziert. sortentypisch.

Unsere Rebsortenlinie in Weiß, Rosé und Rot begeistert mit einzigartiger Vielfalt. Durch klaren, sortentypischen Ausbau bringen unsere Weine aus dem Remstal die Aromen jeder Rebsorte perfekt zur Geltung und verzaubern mit unverwechselbarem Geschmack.

PASST ZU...

Natürlich darf man ihn „nur so“ genießen. Vor dem geistigen Auge taucht zudem eine Crème brûlée auf. Erstaunlich gut funktionieren aber auch: gebratene Garnelen, asiatische Süß-Sauer-Gerichte oder ein Couscous-Salat.



REMSTALKELLEREI EG

Kaiserstraße 13 · 71384 Weinstadt-Beutelsbach

Tel. +49 (0) 7151 6908-0 · info@remstalkellerei.de · www.remstalkellerei.de