

# ROESLER

-2016-



## BESCHREIBUNG

Roesler ist eine Neuzüchtung, welche 2005 das erste mal ausgepflanzt wurde.

Die Rebe ist eine Kreuzung aus Blaufränkisch x Zweigelt.

Intensives dunkle, fast violette Farbe, intensiv würziges Aroma.

Im Geschmack nach Kirschen und erdigen Tönen, mild, feine Beerenfrucht, zartes Tannin, mittellanger Abgang.

Dieser Wein schmeckt sehr gut zu gegrilltem Fleisch, würzigem Käse oder auch zu Bittersalaten.

## HERKUNFT | AUSBAU

Thermenregion

Ausgebaut im Edeltank

## SERVIERVORSCHLAG

Kotelett mit Gemüse

würziger Käseplatte

Ruccola - Tomaten Salat mit Parmesan

Trinktemperatur: 16 – 18°C

## ANALYSEWERTE

Alkoholgehalt: 13 vol%

Restzucker: 3,2g, trocken

Säure: 5,3g

*Wein hat eine weibliche Seele*