



DIE SCHWERT FÜHRERINNEN



ROESLER EXKLUSIV 2017

BESCHREIBUNG

Roesler ist eine Neuzüchtung die 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

Kalbfleisch in Ziebel- Kapernsauce

Käsespätzle mit Ruccolasalat

Rustikales Speckbrot

Trinktemperatur: 16 - 18°C

ANALYSEWERTE

Alkoholgehalt: 13 vol%

Restzucker: 5,7g, trocken

Säure: 5,6g



DIE SCHWERTFÜHRERINNEN

Hauptstraße 35 | A- 2504 Sooss | +43 660/ 565 454 3
weingut@schwertfuehrer.at | www.dieschwertfuehrerinnen.at