

ROESLER

-2018-



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

Kotelett mit Gemüse
würziger Käseplatte
Ruccola - Tomaten Salat mit Parmesan
Trinktemperatur: 16 – 18°C

ANALYSEWERTE

Alkoholgehalt: 12,5 vol%
Restzucker: trocken
Säure: 5,5g

Wein hat eine weibliche Seele