



DIE SCHWERT FÜHRERINNEN



ROESLER 2020

BESCHREIBUNG

Diese Rebe ist eine Kreuzung aus Blaufränkisch x Zweigelt.

Im Geschmack nach Kirschen und feiner Beerenfrucht,
zartes Tannin, vollmundiger Abgang.

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

HERKUNFT | AUSBAU

Thermenregion

Ausgebaut im Edeltahltank

SERVIERVORSCHLAG

Kotelett mit Gemüse

Würzige Käseplatte

Rucola-Tomaten Salat mit Parmesan

Trinktemperatur: 16 – 18°C

ANALYSEWERTE

Alkoholgehalt: 13 vol%

Restzucker: trocken

Säure: 5,5g

AUSGEZEICHNET: NIEDERÖSTERREICH GOLD 2022



DIE SCHWERTFÜHRERINNEN

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