

## Roesler Reserve 2018, trocken



**13,2 % vol. Alk.**

**5,4 g/l Säure**

**1,0 g/l Restzucker**

ROESLER reinsortig, im großen Holzfass (500l) ausgebaut. Dieser Wein **reifte 12 Monate** und ist ein dichter, kräftiger, dunkler Rotwein, der durch seine angenehmen Aromen, welche an Waldbeeren erinnern, besticht.

### Weinbeschreibung:

Tiefdunkles Rubingranat mit violett schimmernden Farbreflexen, dezente Randaufhellung. Zart rauchig-krauterwürzig unterlegte schwarze Beerenfrucht, welche an Waldbeeren und reife Zwetschken erinnert. Die samtig ausgewogene, kräftige Linie wird durch feine tabakige Nuancen schmeichelnd unterstützt. Die weich abgerundeten Tannine prägen diesen Wein und lassen seinen gesamten Charakter ausgezeichnet zur Geltung kommen. Mineralischer Nachhall, verfügt über ein vielversprechendes Entwicklungspotenzial.

### Empfehlung:

Dieser Roesler eignet sich hervorragend zu heimischem dunklem Fleische wie Rind, Hirsch, Reh, Gams, Ente, Hase und Kaninchen sowie zu Lamm und Kitz. Pastagerichte mit rassigen, tomatigen Saucen und knoblauchhaltige Speisen ergänzt der Roesler als ebenbürtiger Begleiter.

Als Dessertergänzung zu edelbitteren, dunklen Schokoladekreationen sowie zu verschiedensten schnittfesten, gut gereiften Käsesorten aus Kuh- und Schafmilch beweist dieser Roesler sein außergewöhnliches Potential.

**Unser Tipp:** Zur Kärntner Weidegans oder zu herzhaft marinierten Steaks vom heimischen Rind oder Wild, zum Wildragout, zur gebratenen Entenbrust oder zum Lamnbraten.

Weiters als **Kaminwein** im Winter oder als **Zigarrenwein** für zu Hause...

### Serviertemperatur:

15 - 18°C