

Roesler 2018 Barrique, trocken



13,4 % vol. Alk.

5,6 g/l Säure

1,0 g/l Restzucker

ROESLER reinsortig, als Barrique ausgebaut. Dieser Wein **reifte 24 Monate in verschiedenen Barriquefässern**. Die französische Allier-Eiche rundet das Aroma mit sehr schönen Vanillenoten ab. Dieser sehr dichte, kräftige, tiefdunkle, gereifte Rotwein besticht durch seine samtigen, schokoladenartigen, rauchigen Aromen.

Weinbeschreibung:

Tiefdunkles Rubingranat mit violett schimmernden Farbreflexen, dezente Randaufhellung. Sehr vielschichtiger Duft nach feiner Edelholzwürze, Waldbeere, Cassis, schwarzen Oliven, würzigen Pfefferoni und Reifenoten nach Lakritze.

Die samtige, ausgewogene, kräftige Linie entstand durch die längere behutsame Reifung und wird durch markante Holznoten nach Gewürznelke, Zimtrinde und das Röstaroma Vanille schmeichelnd unterstützt. Zart-bitter Noten der Schokolade sowie leicht rauchiger Toast stützen die weich abgerundeten Tannine und lassen seinen Gesamtcharakter am Gaumen ausgezeichnet zur Geltung kommen. Dennoch sehr jugendlich, mit pikanter Säure im Abgang! Mineralisch und anhaltend, verfügt über weiteres Entwicklungspotenzial.

Empfehlung:

Dieser Roesler eignet sich hervorragend zu kräftigen Speisen vom dunklem Fleisch wie Rind und Wild sowie zu jeglicher Art von Steak.

sowie zu dunklen Schokoladekreationen.

Serviertemperatur:

15 - 18°C