

## Roesler Rosé 2018, trocken



**11,5 % vol. Alk.**

**6,8 g/l Säure**

**1,0 g/l Restzucker**

ROESLER reinsortig, als Rosé ausgebaut.

### Weinbeschreibung:

Lachsrosa schimmernde Farbreflexe. In der Nase spürt man deutlich die angenehmen Aromen, welche an Kirschen und Waldbeeren erinnern. Die angenehme Säure-Gerbstoff-Balance prägt diesen Wein und lassen seinen gesamten Charakter ausgezeichnet zur Geltung kommen. Er wirkt frisch und animierend!

### Empfehlung:

Roesler Rosé eignet sich hervorragend zu verschiedenen Nudelgerichten, Fisch, Meeresfrüchten und Geflügel.

Er ist einer der besten Begleiter zu einer herzhaften "Kärntner Brettljausn".

### Serviertemperatur:

8 - 12°C