

Roesler Reserve 2024, trocken



14,3 % vol. Alk.

5,3 g/l Säure

1,4 g/l Restzucker

ROESLER reinsortig

in einen unserer besten Weinjahre gekeltert, reife 12 Monate im großen Holzfass (500 l) aus Weidlinger Eiche (Fassbinderei Schneckenleitner). Dieser dichte, kräftige, farbintensive Rotwein besticht durch seine angenehmen Waldbeeraromen.

Weinbeschreibung:

Dunkles, tiefes Rubingranat mit violett schimmernden Farbreflexen, dezente Randaufhellung. Die Nase erkennt die zart tabakige Kräuterwürze unterlegt mit dunklen Waldbeeren, etwas Wacholder, schwarze Kirsche und feine erdige Nuancen.

Am Gaumen wird die samtig ausgewogene, kräftige Linie durch rote Herzkirschen schmeichelnd unterstützt. Im mineralischen Abgang wirkt die reife Tanninstruktur sehr extraktreich und füllig. Dieser Roesler wirkt sehr balanciert und ist ein vielseitiger Speisenbegleiter.

Empfehlung:

Zu Fleischgerichten von Rind, Hirsch, Reh, Gams, Ente, Hase und Kaninchen sowie zu Lamm und Kitz. Auch Lammspezialitäten, Pastagerichte mit rassigen, tomatigen Saucen und knoblauchhaltige Speisen ergänzt der Roesler als ebenbürtiger Begleiter.

Als Dessertergänzung zu edelbitteren, dunklen Schokoladekreationen sowie zu verschiedensten schnittfesten, mittel- bis gut gereiften Käsesorten aus Kuh- und Schafmilch beweist dieser Roesler seine außergewöhnliche Vielfalt in der Weinbegleitung.

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

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

Serviertemperatur: 15 - 18°C



Zutaten und Nährwerte:
Brennwert: 344kJ/82kcal in 100ml