

Roesler **GRANAT** Rosé 2024, halbtrocken



12,1 % vol. Alk.

5,5 g/l Säure

14,7 g/l Restzucker

ROESLER reinsortig, als Rosé angebaut.

Weinbeschreibung:

Orange bis granatrot schimmernde Farbreflexe. In der Nase spürt man das intensive Fruchtspiel und leichte Noten, welche an reife Kirschen und Waldbeeren erinnern. Die ausgewogene Süße-Säure-Gerbstoff-Balance machen diesen Wein zu einem saftig-süffigen Begleiter und lassen seinen gesamten Charakter ausgezeichnet zur Geltung kommen. Er wirkt frisch und animierend, untermalt von einer zarten Restsüße!

Empfehlung:

Dieser Roesler **GRANAT** Rosé halbtrocken ist ein sehr spezieller Speisenbegleiter und eignet sich deshalb hervorragend zu verschiedenen salzig, würzigen Gerichten aller Art. Dies kann für Pasta-Variationen, Fisch, Meeresfrüchte, Geflügel und scharf-würzige, asiatische Küche zutreffen. Weiters einfach als Begleiter zu würzigen Snacks für zwischendurch....

Vom attraktiven Terrassenwein über den fruchtig, leicht lieblichen Aperitif bis hin zum perfekten Blauschimmelkäse- Begleiter erstreckt sich die Bandbreite seiner Verwendung.

Unser Tipp: z.B. zur Schwarzwälder Kirschtorte, zum Zwetschkuchen, zur Erdbeertorte o der Erdbeeren mit Schlag...

Serviertemperatur: 8 - 12°C



Zutaten und Nährwerte:
Brennwert: 310kJ/74kcal in 100ml