

Roesler **GRANAT** Rosé 2025, trocken



12,0 % vol. Alk.

5,4 g/l Säure

2,5 g/l Restzucker

ROESLER reinsortig, als Rosé ausgebaut.

Weinbeschreibung:

Granatrot schimmernde Farbreflexe, in der Nase spürt man deutlich die angenehmen Aromen, welche an Kirschen und Waldbeeren erinnern. Die resche Säure-Gerbstoff-Balance prägt diesen Wein und lässt seinen eleganten Claret-Charakter ausgezeichnet zur Geltung kommen. Er wirkt frisch und jugendlich animierend!

Empfehlung:

Dieser Roesler **GRANAT** Rosé ist ein echter Allrounder als Speisenbegleiter und eignet sich deshalb hervorragend, zu rotem Fleisch, zu verschiedenen Nudelgerichten, Fisch, Meeresfrüchten, Geflügel und zu verschiedene Dessertvarianten. Weiters eignet er sich hervorragend zu teiggebackenen Gerichten aus der französischen Küche und Pizzakreationen jeglicher Art.

Vom sommerlich-attraktiven Terrassenwein bis hin zum perfekten, bodenständigen Begleiter zu einer herzhaften "**Kärntner Brettljaus'n**" spannt sich der Bogen seiner vielfältigen Verwendungsmöglichkeiten.

Unser Tipp: Als Begleiter zum „**Kärntner Kalb Rosé**“ in all seinen kulinarischen Kreationen.

Serviertemperatur: 8 - 12°C



Zutaten und Nährwerte:
Brennwert: 291kJ/70kcal in 100ml