

Roesler Reserve 2013 , trocken



13,9 % vol. Alk.

5,5 g/l Säure

1,0 g/l Restzucker



Woche Sieger 2017

ROESLER reinsortig, im großen Holzfass (500l) ausgebaut. Dieser Wein **reifte 12 Monate im großen Holzfass**. Er ist ein sehr dichter, kräftiger, tiefdunkler Rotwein, der durch seine angenehmen Aromen, welche an Waldbeeren erinnern, besticht.

Prämiert bei der Landesbewertung 2015

Weinbeschreibung:

Tiefdunkles Kirschröt mit violett schimmernden Farbreflexen. In der Nase spürt man deutlich die angenehmen Aromen, welche an Waldbeeren und Brombeeren erinnern. Die schön harmonischen Tannine prägen diesen Wein und lassen seinen gesamten Charakter ausgezeichnet zur Geltung kommen. Dieser eher noch junge Roesler verfügt noch über hohes Entwicklungspotenzial.

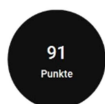
Empfehlung:

Dieser Roesler eignet sich hervorragend zu Rind und Wild, sowie zu dunklen Schokoladenkreationen.

Serviertemperatur:

15 - 18°C

falstaff



<https://www.falstaff.at/pd/w/weinbau-gerhard-koeck-2013-roesler-reserve/>

Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, dezente Randaufhellung. Rauchig unterlegte Kräuterwürze, dunkle Mineralität, zart nach Biskuit und schwarze Beeren. Kraftvoll, saftige rotbeerige Textur, präsenste, gut eingebaute Tannine, frischer Säurebogen, würziger Gesamtstil, salzig-mineralischer Abgang, ein kerniger Speisenbegleiter mit Potenzial.

Tasting: [Wein aus Kärnten](#); 27.01.2018 Verkostet von: Peter Moser