

Roesler 2014, trocken



13,5 % vol. Alk.

5,0 g/l Säure

1,0 g/l Restzucker



Landessieger 2016

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

Weinbeschreibung:

Dunkles Kirschorot 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. Verfügt noch über hohes Entwicklungspotenzial.

Empfehlung:

Dieser Roesler eignet sich hervorragend zu Rind und Wild aber auch zu anderen gebratenen Gerichten.

Serviertemperatur:

15 - 18°C

falstaff

89
Punkte

<https://www.falstaff.at/pd/w/weinbau-gerhard-koeck-2014-roesler/>

Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, dezente Randauffhellung. Zart rauchig-kräuterwürzig unterlegtes dunkles Waldbeerkonfit, Nuancen von Brombeeren, feine tabakige Noten. Saftig, kraftvoll, reife Kirschen, präsenze, integrierte Tannine, weißer Pfeffer im Abgang, mineralischer Nachhall, verfügt über weiters Reifepotenzial.

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