

Roesler 2013 Barrique, trocken



13,8 % vol. Alk.

5,6 g/l Säure

1,0 g/l Restzucker

ROESLER reinsortig, als Barrique ausgebaut. Dieser Wein **reifte 24 Monate in verschiedenen Barriquefässern**. Die französische Allier-Eiche rundet das Aroma mit sehr schönen Vanillenoten ab. Dieser sehr dichte, kräftige, tiefdunkle, gereifte Rotwein besticht durch seine samtigen, schokoladenartigen, rauchigen Aromen.

Weinbeschreibung:

Tiefdunkles Kirschtrot mit violett schimmernden Farbreflexen. In der Nase spürt man deutlich die angenehmen Aromen, welche an Waldbeeren und reife Zwetschken erinnern. Die samtig, ausgewogene, kräftige Linie wird durch feine Röstaromen (Vanille) schmeichelnd unterstützt. Die weich abgerundeten Tannine prägen diesen Wein und lassen seinen gesamten Charakter ausgezeichnet zur Geltung kommen. Schokoladentiger Touch im Abgang, mineralisch und anhaltend, verfügt über weiteres Entwicklungspotenzial.

Empfehlung:

Dieser Roesler eignet sich hervorragend zu dunklem Fleisch wie Rind und Wild sowie zu dunklen Schokoladekreationen.

Serviertemperatur:

15 - 18°C

falstaff

92
Punkte

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

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, dezente Randaufhellung. Anklänge von Vanille und Amarenakirschen, fein ätherisch unterlegte Edelholznuancen, dunkle Beerenfrucht im Hintergrund, etwas Nougat. Saftig, sehr gute Komplexität, schwarze Beeren, dunkle Kirschen, reife Tannine, feiner Schokotouch im Abgang, mineralischer Nachhall, weiteres Entwicklungspotenzial, bleibt lange haften.

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