

Roesler 2015 Barrique, trocken



13,5 % vol. Alk.

5,4 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 Rubingranat mit violett schimmernden Farbreflexen, dezente Randaufhellung. Feine Edelholzwürze, schwarze Beerenfrucht, 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