

Roesler Rosé 2017, trocken



12,0 % vol. Alk.

7,0 g/l Säure

1,0 g/l Restzucker

ROESLER reinsortig, als Rosé angebaut.

Weinbeschreibung:

Lachsrosa schimmernde Farbreflexe. In der Nase spürt man deutlich die angenehmen Aromen, welche an Kirschen und Waldbeeren erinnern. Die angenehme Säure-Gerbstoff-Balance prägt diesen Wein und lassen seinen gesamten Charakter ausgezeichnet zur Geltung kommen. Er wirkt frisch und animierend!

Empfehlung:

Roesler Rosé eignet sich hervorragend zu verschiedenen Nudelgerichten, Fisch, Meeresfrüchten und Geflügel.

Er ist einer der besten Begleiter zu einer herzhaften "Kärntner Brettljausn".

Serviertemperatur:

8 - 12°C