

Roesler



Jahrgang:	2018
Rebsorten:	100% Roesler
Alkohol:	13 % vol.
Säure:	5,6 g/l
Restzucker:	17,4 g/l
Rieden:	Vordere Berge
Boden:	Tschernosem aus Löss
Ertrag je Hektar:	40 hl
Vinifizierung:	Maischegärung im Bottich, biologischer Säureabbau
Ausbau:	Stahltank
Flaschenfüllung:	Dezember 2019
Trinktemperatur:	16-18°C
Trinkreife:	2020-2027, bei optimaler Lagerung
Speisebegleitung:	passend zu Pasteten, Wildgerichten, Lamm, Ragouts, Schimmelkäse, Steaks

Beschreibung

Kräftiges Rubinrot mit violetten Reflexen

Die Rebsorte Roesler ist eine Neuzüchtung der Rebzuchtstation Götzhof bei Klosterneuburg aus dem Jahr 1970. Die Züchtung ist Zweigelt x Klosterneuburg 1189-9-77 (Seyve villard x Blaufränkisch). Diese neue Rebsorte zählt zu den PIWI- Sorten also zu den pilzwiderstandsfähigen Rebsorten und ist resistent gegen falschen Mehltau und teilresistent gegen echten Mehltau. Charakteristisch für diese Sorte sind die ausgesprochen kräftige Farbe und ein sehr hoher Extraktgehalt, welche von der eingekreuzten interspezifischen Rebsorte stammen.

In der Nase primärfruchtig, dunkelbeerige Aromen.

Am Gaumen intensive Beerenfrucht sehr marmeladig, reich an Extrakt, Körper und Tannin sehr würzig im Abgang. Lieblich.

Passt zu Pasteten, Wildgerichten, Ragouts, diversen Lammgerichten, Steaks und Schimmelkäse.