

Schmelzer^s

Zauber des Verzichts- Roesler 2015

Sorte: 100% - Roesler

Weingebiet: Neusiedlersee, Burgenland

Mikroklima:

Pannonisch: heiße, trockene Sommer, kalte Winter, häufig starker Wind
Der Neusiedlersee gibt unserem Gebiet dieses spezielle Mikroklima.

Weingärten: Ungerberg Acker

Boden: Kalk und Sand

Vinifikation:

Handlese, gerebelt, 8 Wochen Maischestandzeit im kleinen Eichenfass, Spontangärung durch eigene Wildhefe, es wird nur Seihmost verwendet, 24 Monate Reife im kleinen Eichenfass (2-5 jährige) ohne Zusatz von SO₂. Ohne Zusatz von SO₂ und unfiltriert wird er in die Flasche gezogen. Es wird nur Muskelkraft und Schwerkraft angewandt.

13,5 Vol% Alk, 1 g/l RZ, 7,8 ‰ Säure, 0 Schwefel

Weinbeschreibung:

Schwarzlila, in der Nase sehr offen und leicht animalisch, am Gaumen überraschend rotbeerig mit frischer Säure, Blutorangen, fruchtig und mit feinen Tanninen im Abgang

Servierempfehlung:

Mit ca. 18°C – 22°C aus breiteren Rotweingläsern, Flasche vor dem Öffnen drei Mal umdrehen!

Speisenempfehlung:

dunkles Fleisch auch kräftig gewürzt
gereifter Käse
dunkler Schokolade

Natürlich auch solo wunderbar zu trinken!



Schmelzers Weingut
Familie Georg Schmelzer
7122 Gols - Heideweg 3
Mobil: 0043 (0)699 177 05 166
www.schmelzer.at, wein@schmelzer.at

