

2013 Zauber des Verzichts - Roesler

Georg Schmelzer



| | |
|----------------------|-------------------------|
| Typ | Rotweine |
| Herkunft | Österreich, Burgenland |
| Produzent | Weingut Georg Schmelzer |
| Alkoholgehalt | 14 % |
| Traubensorten | Rösler |
| Grösse | 75 cl |
| Artikelnummer | 150024713 |

Weingut

Natürlichkeit und Nachhaltigkeit der Schmelzer-Weine sind nicht bloss eine Mode-Erscheinung, sondern entspringen aus langer und tiefster Überzeugung der Idee der Urpflanze von Johann Wolfgang Goethe. Diese steht als Sinnbild dafür, dass jeder noch so kleine Teil zur Summe des Ganzen beiträgt. Jede Flasche trägt deshalb auch diese Urpflanze auf der Etikette und ist in diesem Sinne ein Unikat. Die Schmelzer-Weine entstehen mit viel Intuition, Leidenschaft und nach den Vorgaben der sanften Biodynamie (demeter-zertifiziert). Sie widerspiegeln den Zauber des Terroirs der Region rund um den Neusiedlersee. Tauchen Sie ein!

Weinbescrieb

«Zauberhafte», tief dunkle, opake Farbe; richtig zum Eintauchen! Aus 100% Roesler-Trauben (österreichische Züchtung aus Zweigelt x Klosterneuburg). Eine absolute Rarität, da diese Traubensorte kaum je sortenrein angebaut wird. Von Hand gelesen, wird auch dieser Wein für 8 Wochen auf der Maische mit eigenen Wildhefen vergoren, dann ohne Pressung, sondern lediglich durch die Schwerkraft ins kleine Eichenfass gebracht und reift dort für mind. 24 Monate. In der Nase fruchtige und leicht animalische Duftnoten. Am Gaumen lassen sich Aromen von Dörrozweitschen, Bitter-Schokolade, Blutorange sowie

roten und schwarzen Beeren entdecken. Der Abgang ist von einer überraschenden Frische mit feinen Tanninen. Unbedingt probieren und geniessen...

Besonders gut

zu kräftigen Fleischgerichten sowie Eintöpfen, aber auch zu dunkler Schokolade und reifem Käse