

# DER BESSERE ROSÉ

Lange war der Fall klar: Rosé taugt für den Sommer auf der Terrasse, aber ernst zu nehmen ist er nicht. Falsch! Die Gegenwart sieht deutlich rosiger aus. Eine Bestandsaufnahme – und viele gute Empfehlungen

TEXT RENATE FRANK

Sie funkeln so schön im Glas – von hellem Lachsrosa bis zu kraftvollem Pink. Schon der Anblick macht gute Laune. Wahrscheinlich rührt daher das fröhlich-unkomplizierte Image, das Rosé seit langem anhaftet. Er gilt als Sommerwein schlechthin – und so mancher Weintrinker winkt ab und spricht vom „Bonbonwasser“. Leider oft zu Recht. Es gibt viele Rosés, die gut gekühlt als schneller Aperitif taugen – zu mehr aber nicht. Als Begleiter für ein Essen? Ungeeignet. Ganz schön hart, so ein Urteil, zumal es anders geht. Dann nämlich, wenn sich ernst zu nehmende Winzer dem Thema widmen – was zum Glück immer häufiger vorkommt. Wir haben uns durch diverse Weine probiert und eine Menge Rosés gefunden, die das Prädikat „ernsthaft“ verdienen (siehe unsere Auswahl rechts).

## So wird er gemacht

Gute Rosés entstehen meist im Zusammenspiel mit der Produktion von besten Roten. Vollreife und vor allem gesunde Trauben werden gemaischt und dürfen, je nach Vorstellung des Winzers, für einige Stunden oder einen Tag im Bottich oder Tank ruhen. So kann der Saft die Farbe aus den Schalen extrahieren. Nach dieser Stehzeit wird eine bestimmte Menge Saft für den Rosé abgezogen. Der Rest bleibt drin und wird zu einem besonders schönen, dichten Roten mit Power. Rückschlüsse von der Farbe des Weins auf die Intensität des Geschmacks sollten Sie aber nicht ziehen, es gibt durchaus zart lachsfarbene Weine mit ordentlich Kraft. Das Aussehen hat viel mit der Kontaktzeit von Saft und Schalen zu tun – aber entscheidend für Farbe und Geschmack ist außerdem die Rebsorte. Ein Rosé aus einem Spätburgunder wird immer feiner und eleganter sein als zum Beispiel ein Rosé aus einem Tempranillo oder Cabernet Sauvignon. Die Winzer haben entdeckt, dass sich viele Sorten für Rosé eignen, deshalb wird er so gut wie überall auf der Welt hergestellt.



## ALLES ANDERE ALS „BONBON“

Es gibt immer mehr gute Rosés. Dies sind unsere Favoriten

**1** Fruchtig mit feinem Beeren- und Kirsch-  
aroma, ein eleganter Wein. Er lässt sich  
vielseitig einsetzen und passt auch zu ei-  
nem Menü. 2013 Rosé Pinot & Co,  
Walter Buchegger, Kremstal, 8,50 Euro  
[www.gruener-veltliner.de](http://www.gruener-veltliner.de)

**2** Kirschig, saftig und mit einer gewissen  
Herbheit versehen passt dieser Vertreter  
vom Neusiedlersee auch gut zu herz-  
haftem Essen. 2013 Rosé, St. Laurent,  
Juris, Neusiedlersee 7,90 Euro  
[www.gruener-veltliner.de](http://www.gruener-veltliner.de)

**3** Würzig und fruchtig, zugleich mit einem  
tollen Himbeeraroma und einem kräftigen  
Geschmack. Den können Sie überall mit  
hinnehmen. 2013 Pittacum Uno Dos „Tres  
Obispos“, Bierzo, Spanien, 9,80 Euro  
[www.belvini.de](http://www.belvini.de)

**4** Ein Wein mit würziger Kraft, fruchtiger  
Fülle – und einer der wenigen Rosés, die  
sich zum Meditieren am offenen Feuer eighen.  
2012 Pinot Noir Rosé, Divino, Franken  
15,50 Euro, [www.divino-nordheim.de](http://www.divino-nordheim.de)

**5** Kräftig rosarot in der Farbe, dazu schön  
fruchtig und mit angenehmen Gerbstoffen  
ausgerüstet. Ein robuster und unkompli-  
zierter Begleiter für jedes Grillfest.  
2013 Rosé, Tesch, Nahe, 8 Euro  
[www.weingut-tesch.de](http://www.weingut-tesch.de)

**6** Ein eleganter, aber dennoch kraftvoller  
und saftiger Wein mit dem Aroma reifer  
Beeren – der passt immer! 2013 Spätbur-  
gunder, Rosé, Wöhrle, Baden, 7,80 Euro  
[www.weingut-stadt-lahr.de](http://www.weingut-stadt-lahr.de)

**7** Ein angenehm herber Wein mit herrlichen  
Gewürznoten. Der Südafrikaner passt  
perfekt zu Fisch und allem gut Gewürzten.  
2013 Circumstance, Cape Coral, Mour-  
védre, Rosé, Waterkloof, Stellenbosch,  
Südafrika, 14,95 Euro, [www.wein-deko.de](http://www.wein-deko.de)

**8** Kraftvoll mit fruchtigem Beerenaroma,  
intensiv und herzhaft würzig. Als echter  
Mallorquiner passt er super zu Fisch  
und gebratenem Gemüse. 2013 Es Fangar  
„Twenty Twelve“ Rosado, Mallorca,  
Spanien, 15,25 Euro, [www.belvini.de](http://www.belvini.de)

**9** Knackig trocken, frisch und fruchtig,  
wie es sich für einen Wein vom Mittel-  
meer gehört: ideal zu Fisch, Meeres-  
früchten und Gemüse. 2013 Villa Veredus,  
Rosé, Languedoc, Frankreich, 6,60 Euro  
[www.delinat.com](http://www.delinat.com)