



Feiern mit Pink



Wein-Keller Von Peter Keller

Die Geister scheiden sich, wenn von Roséweinen die Rede ist. Die Befürworter sehen darin eine genussvolle und willkommene Alternative zu Rot- und Weissweinen. Die Gegner lassen kein gutes Haar an diesem Produkt, das «weder Fisch noch Vogel» sei. Oft war die rosafarbene Variante von minderwertiger Qualität, zu allem Überfluss zudem mit einer mehr oder weniger dezenten Restsüsse ausgestattet wie beispielsweise die Massenweine aus dem Anjou im französischen Loiretal.

Fairerweise muss gesagt werden, dass sich die Einstellung zumindest gewisser Produzenten geändert hat. Sie erkennen für gute Rosés ein lukratives Marktpotenzial und investieren in einen Wein, den viele Konsumenten gerade im Sommer bevorzugt geniessen. Pink ist denn auch an Partys eine gern gesehene Farbe in den Gläsern. Kühl serviert, passt der Tropfen perfekt zur leichten Sommerküche, zu bunten Salaten, exotischen Köstlichkeiten, Gemüse und selbst zu Grilladen. Aber aufgepasst: Der Alkoholgehalt gewisser Beispiele übersteigt locker die Marke von 13 Prozent. Wer zu viel trinkt, kann am nächsten Morgen durchaus mit einem Kater aufwachen.

Unsere Beispiele indessen sind leichter Natur (siehe Tipps unten). Sowohl die Spezialität aus der Schweiz als auch das französische Aushängeschild brillieren mit einem Wert von lediglich 12,5 Prozent. Dies passt ideal zu den hohen Temperaturen draussen im Garten. Beide Weine überzeugen mit ihrer Frische und Harmonie.

Roséweine müssen gemäss dem Weingesetz der EU aus Rotweintrauben erzeugt und dürfen nicht

aus Rot- und Weisswein gemischt werden, wie viele glauben. Anders sieht es beim vorgestellten Schiller aus Schaffhausen aus. Rote und weisse Trauben werden aus der gleichen Parzelle gemeinsam geerntet und verarbeitet.

Roséweine können sehr unterschiedliche Farben aufweisen, von einem hellen Lachsrosa bis hin zu einem intensiven Himbeerrot. Die Tönung wird nicht in erster Linie durch die Traube bestimmt. Entscheidender ist die Art der Weinbereitung. Für hellen Rosé werden die Trauben nur schwach gepresst. Der Most gärt ohne die Schalen. Bevorzugt der Produzent etwas

“ Roséweine sind für den sofortigen Genuss bestimmt und haben kein Alterungspotenzial. ”

intensivere Weine bezüglich Farbe und Geschmack, so lässt er den Saft zwei, drei Tage an der Maische liegen. Bei der Gärung tritt dann der Farbstoff aus den Beerenhäuten in den jungen Wein über.

Roséweine werden ohne Holzeinsatz ausgebaut und sind für den sofortigen Genuss bestimmt. Einen 2012er trinkt man also so jung wie möglich, idealerweise im darauffolgenden Sommer. Ein Alterungspotenzial ist nicht vorhanden. Einem Party-Erfolg steht damit nichts mehr im Wege, sofern die richtigen Rosés kredezent werden.

● Mehr Wein-Infos von unserem Experten Peter Keller finden Sie online auf www.nzz.ch/wein-keller

Peter Keller degustiert Roséweine

Schaffhausen

Unter dem Namen «Schiller» wird vor allem in der Bündner Herrschaft eine Roséwein-Spezialität aus roten und weissen Trauben produziert. Sie werden miteinander eingemaischt. Nach einem Tag wird der Saft abgepresst und kühl vergoren. Die schillernde Farbe gibt dem Wein den Namen. Der Winzer Andreas Florin aus Stein am Rhein (SH) hat kürzlich seinen ersten Schiller abgefüllt. Er verwendet dafür Pinot noir und



Riesling×Sylvaner, die an steilen Lagen wachsen. Entstanden ist ein süffiger Rosé in hellem Lachsrosa. Er ist trocken, frisch, mittelschwer, elegant und mit einem moderaten Alkoholgehalt von 12,5 Prozent ausgestattet (16/20 Punkte). Und damit ist er besonders dafür prädestiniert, bedenkenlos an einer beschwingten Sommerparty ausgeschrieben zu werden. Der Wein trägt bestimmt zu einer guten Stimmung bei.

● Schiller 2012, Weingut Florin, Fr. 17.90, beim Produzenten; www.weingutflorin.ch

Südfrankreich

Die Provence gilt zu Recht als das Roséwein-Paradies. Ein kühles Glas in dieser wunderschönen Umgebung: Besser kann ein Ferientag nicht begangen werden. Allerdings lohnt es sich, auf die Qualität zu achten. Zu viele mittelmässige, alkoholische Gewächse verderben Genuss und Freude. Quasi der Rollys-Royce unter den Rosés ist der «Château de Selle» der Domaines Ott. Tatsächlich liegt der Preis am oberen Ende der



Fahnenstange. Doch man wird mit einem filigranen, animierenden, fruchtigen, reintönigen Wein ohne jede Schwere (12,5 Prozent Alkohol) entschädigt. Der hellfarbene 17-Punkte-Rosé 2012, der schon so etwas wie Kultstatus erreicht hat, setzt sich aus 50 Prozent Grenache, 30 Prozent Cinsault, 15 Prozent Syrah sowie 5 Prozent Cabernet Sauvignon zusammen. Wer ihn an edlen Partys kredenzt, macht bestimmt nichts falsch.

● Rosé «Château de Selle» 2012, Domaines Ott, 35 Fr., bei Globus oder ausgesuchten Fachhändlern.