

Sind Rosés verhinderte Rotweine oder eigenständige Gewächse? Wir haben über 30 Muster aus verschiedenen Ländern degustiert. Eines der drei besten stammt überraschenderweise von einem unbekanntem Winzer aus dem Kanton Zürich

# Trend-Farbe für den Wein-Sommer

Über Roséweine lässt sich vortrefflich und genussvoll streiten. Unter Weinkennern und solchen, die es gerne sein möchten, wird der Tropfen verächtlich mit Nichtbeachtung bestraft. Viele Beispiele sind tatsächlich kaum mehr als zweifelhafte Kompromisse, süsslich, fade, alkoholisch. Rosé wird wie Rotwein

aus roten Trauben verarbeitet. Oft werden minderwertige Trauben verwendet, die sich für Rotwein nicht eignen und deshalb für Rosé aussortiert werden. Der österreichische Weinautor August F. Winkler nennt das wenig schmeichelhaft «önologische Restenverwertung».

Dann gibt es auch die Rosé-Liebhaber, die sich vehement für das ro-

sige Thema einsetzen. Sie sehen in den lachsfarbenen Gaumenschmeichlern den perfekten Sommerwein. Ihr Argument: Rosé eignet sich gleichermassen als unkomplizierter Apérowein wie als stilvoller Begleiter ausgewählter Speisen, von Grilladen, über Scampi mit Kräutern und Melone mit Schinken bis zu Tomaten mit Mozzarella. Praktisch in jedem Sommer wird von einer Rosé-Renaissance gesprochen. Tatsächlich sieht man gelegentlich in der einen oder anderen

Gartenbeiz ein Weinglas mit dem verdächtigen Inhalt. Aber man hört öfter auch Klagen von Restaurants, die davon kaum eine Flasche losbringen.

Was genau ist eigentlich Rosé? Prinzipiell wird er wie ein Weissler produziert, aber eben mit roten Trauben. Sie bleiben vor dem Pressen nur eine kurze Zeit auf der Haut liegen, meistens knapp 24 Stunden. So erhält der Wein seine typische Farbe. Oft wird er mit dem sogenannten Saignée-Verfahren hergestellt: Der Winzer verwendet jenen



Most, der von selbst aus der Maische abfließt, also ohne zu pressen. Rosé wird in vielen Weinbauregionen rund um die Erde und mit fast allen roten Sorten produziert. Am bekanntesten sind wohl die Beispiele aus der Provence. Im südfranzösischen Rhonetal existiert mit Tavel gar eine eigenständige, nur 900 Hektaren zählende Appellation Contrôlée für trockene Rosés.

Wie gut sind Roséweine wirklich? Um das herauszufinden, haben wir über 30 Muster aus verschiedenen Ländern zusammengestellt, von der Schweiz über Frankreich und Italien bis nach Südafrika. Der Fachhandel wurde ebenso berücksichtigt wie die grossen Detaillisten Coop, Denner und Aldi. Die Schweizer Weine stellten die Produzenten direkt zur Verfügung. Kein Wein durfte mehr als 20 Franken kosten. In der Jury degustiert haben Weinakademikerin Miriam Grischott, Inhaberin des Kommunikationsbüros Creavit, Othmar Müggler, Geschäftsführer des Restaurants James Joyce in Zürich, sowie Peter Keller, Weinredaktor der «NZZ am Sonntag».

Fazit der Degustation mit verdeckten Etiketten: Die meisten Weine waren korrekt vinifiziert, nicht allzu aufregend und ihre Herkunft schwierig zu identifizieren. Es gab zwei, drei Ausreisser nach unten. Entweder waren sie oxidativ,

unausgewogen oder bitter im Abgang. Von Beschwingtheit, die ja einen Rosé auszeichnet sollte, war nicht viel zu spüren. Schliesslich blieben drei Beispiele übrig, die sich vom Rest abgehoben haben und dann doch so etwas wie Sommergefühle aufkommen liessen.

Das Trio in Pink – und dies war ein überraschendes Resultat – stammt aus der Schweiz und Spanien. Die prämierten Weine unterscheiden sich zudem in ihrer Stilistik. Zu den drei Favoriten zählt ein bis jetzt in Winzerkreisen unbekannter Name. Diederik Michel aus Küsnacht (ZH) hat einen unglaublich frischen, eleganten, filigranen, mittelkräftigen Rosé de Pinot noir 2013 abgefüllt (siehe Kasten rechts). Der Winzer, der vorher als Kellermeister bei der Weinkellerei Zweifel in Zürich tätig war, arbeitet jetzt selbständig und auf eigenes Risiko. Michel hat einen drei Hektaren grossen Rebberg am Zürichsee gepachtet, besitzt aber keinen eigenen Keller. Die Weine werden bei Hermann Schwarzenbach in Meilen gekeltert, einem der besten Winzer im Kanton Zürich.

«Ich will einen lebendigen Rosé ohne Säureabbau produzieren», erläutert Michel sein Credo. Das heisst: Der Winzer verzichtet auf den biologischen Säureabbau, also die Umwandlung der Apfel- in die mildere Milchsäure. Dementsprechend ist der Säuregehalt im Wein mit 7,2 Gramm pro Liter relativ hoch. Um diesen Wert etwas abzufedern, enthält der Rosé etwas

Restzucker. Dieser ist jedoch nicht zu spüren: Der Wein ist aus degustativer Sicht trocken.

Von dieser Spezialität füllt Michel lediglich die kleine Menge von 800 Flaschen ab. Er will künftig noch etwas Trauben dazukaufen, um auch wirtschaftlich auf eigenen Füssen stehen zu können. Aus Pinot noir oder Blauburgunder, wie die Sorte in der Deutschschweiz oft genannt wird, füllt der Zürcher Winzer zudem einen roten Barriquewein ab. Dazu kommen weitere Spezialitäten wie Rauschling und Pinot blanc.

Zu den rosigen Spezialitäten zählt der Schillerwein. Ein Beispiel aus Schaffhausen schaffte es ebenfalls in die Spitzenränge. Der Tropfen ist stets ein Verschnitt von roten und weissen Trauben, die im gleichen Rebberg angebaut, gleichzeitig geerntet und gekeltert werden müssen. Der gekrönte Rosé vom Weingut Florin aus Stein am Rhein setzt sich aus Pinot noir und Riesling×Sylvaner zusammen. Nur noch wenige Produzenten pflegen den Schiller, so auch Andreas Florin. Er besitzt eine gute Rebbergsituation am Rhein und hat 2013 einen aromatischen, fruchtigen, frischen Wein mit einem angenehm moderaten Alkoholgehalt von 12,5% gefüllt.

Der Dritte im Bunde stammt aus Spanien, aus der Costa Brava. Die Basis des leichten, fruchtigen, gut balancierten Rosada Amic 2013 von Clos d'Agon ist die Sorte Garnacha (Grenache). Wie es sich für einen Rosé in diesem Stil ziemt, erfolgt der Ausbau im Stahltank. Das Gut gehört sechs Schweizer Investoren, darunter Silvio Denz, der zudem etliche Châteaux in Bordeaux besitzt, sowie den Weinhändlern Frank Ebinger und Franz Wermuth. Sie werden vom Star-Önologen Peter Sisseck beraten. Die drei Weine sind gelungene Beispiele dafür, dass sich Rosés durchaus charmant und süffig präsentieren können. Sie passen ideal zu warmen, lauen Sommerabenden auf der Terrasse oder im Garten, sind unkompliziert zu trinken und verlangen keine intensiven Diskussionen über Vor- und Nachteile eines bestimmten Weines. Es kann zwischendurch willkommen sein, einen Tropfen ohne das oftmals etwas abgehobene Wein-Latein einfach zu geniessen.

Klar ist auch folgende Tatsache: Ein Rosé wird niemals ein grosser Wein sein. Dafür fehlen ihm Tiefe, Länge und die Fähigkeit, in Würde zu altern wie ein Rotwein. Allerdings kann man in diesem Sommer mit einem guten Rosé fast gar nichts falsch machen: denn Pink ist eine der Modifarben der Saison.

Peter Keller

## Gewinner in Rosa



**Rosé de Pinot noir 2013, Weingut Diederik:** helles Lachsrot, schönes Bouquet nach roten Beeren, trocken, frisch, prä-sente Säure, elegant, mittlere Länge, süffiger, gelungener Wein, die Überraschung der Degustation, 16/20 Punkte, Fr. 16.30, erhältlich direkt beim Produzenten; [www.diederik.ch](http://www.diederik.ch)



**Rosada Amic 2013, Clos d'Agon:** helles Lachsrot, schönes Bouquet, vor allem fruchtige Noten, im Gaumen ausgewogen, mit Frische und Spritzigkeit, mittelschwerer Wein mit angenehmem Alkoholgehalt von 13%, mittellanges Finale, 16/20 Punkte, Fr. 15.50, bei Casa del Vino, Zürich; [www.casadelvino.ch](http://www.casadelvino.ch)



**Schiller 2013, Weingut Florin:** helles Lachsrot, ansprechende, sortentypische, mittelintensive Nase, trocken, gut integrierte Säure, mittelschwer, leicht herber, aber angenehmer, trinkanimierender Abgang, gelungene Spezialität, 16/20 Punkte, 20 Fr., bei Real Wines, Stallikon ZH; [www.realwines.ch](http://www.realwines.ch)

## Weiter aufgefallen

- Rosé Cuvée Corail 2013, Château Mire l'Etang, Languedoc, 15,5/20, 14 Fr., bei Languedoc Weine, Sulgen; [www.languedoc-weine.ch](http://www.languedoc-weine.ch)
  - Pinot noir Rosé Esprit de Chambleau 2013, Domaine de Chambleau, Neuenburg, 15/20, Fr. 17.90; [www.chambleau.ch](http://www.chambleau.ch)
  - Rosato Toscano 2013, La Selva, Toskana, 15/20, Fr. 13.50, bei Reb Wein, Rüschiikon; [www.rebwein.ch](http://www.rebwein.ch)
  - Rosé Jean Leon 2013, Torres, Penedes, 15/20, 16 Fr., bei Bindella, Zürich; [www.bindellaweine.ch](http://www.bindellaweine.ch)
- Peter Keller

