

Probe zum Monatsbeginn:

**Rosé**

Freitag, 7. Juli, 15 - 18.30 h  
Samstag, 8. Juli, 11 - 15.30 h

**Sortiment ROSÉ**

**Spanien**  
Celler de Capçanes, Katalonien  
2016 Mas Donis Rosat – 7,-

Raimat, Katalonien  
2016 „Abadia“ Rosado – 6,90

**Frankreich**  
Domaine Piquemal, Roussillon  
2016 „Les Terres Grillées“ – 7,90

**Italien**  
Duca Carlo Guarini (bio), Apulien  
2016 Malvasia „Malia Rosa“ – 8,95

Az. Agr. Valerio Zenato, Venetien  
2016 Bardolino Chiaretto Cl. – 7,90

**Österreich**  
Rabl, Kampttal  
2016 Zweigelt Rosé – 7,90 €

**Deutschland**  
Gröhl, Rheinhessen  
2016 „Sinnes Rausch“ tro. – 6,90

Grimm, Südpfalz  
2016 „Die Rose“ trocken – 6,90

Scherr, Südpfalz  
2016 Merlot Rosé trocken – 6,90

Kriechel, Ahr  
2016 Rosé feinherb – 7,90

Dienhart, Mittelmosel  
2016 Rotling feinherb – 7,90

**Schaumwein in Rosé**

Bouvet ROSE  
Brut Excellence  
mousseux -  
0,375 - 7,90  
0,75 - 12,90

Bouvet Saumur  
Brut „Tresor  
ROSE“  
0,75 - 16,90 Euro  
1,5l - 36,90 Euro



**Rosé immer beliebter  
Drink pink!**

Der Mensch ist ein Augentier. Gut 80 Prozent aller Sinnesinformationen nehmen wir visuell wahr. In mehr als 40 Teilbereichen verarbeitet unser Großhirn permanent Formen, Muster, Proportionen und insbesondere Farben. Es ist also kein Wunder, dass wir uns auch bei der Weinauswahl durch optische Reize verführen lassen. Und so gehört Rosé mit seiner von lachsfarben bis hin zu leuchtendem kirschrot reichenden Schönheit zuzusagen „auf den ersten Blick“ bei vielen Kunden zum absoluten Favoritenkreis.

Gerade im Frühling und Sommer ist er in aller Munde. Aus gutem Grund: Waren Weine dieser Farbe früher oft leider nur banal, eventuell sogar gesüßt (Zucker maskiert Fehler) oder ganz allgemein von bemitleidenswerter Qualität, sorgen Rosés nun spontan für beste Laune und pures Trinkvergnügen. Noch nie war Rosé so vielfältig und gut wie heute. In den letzten fünf bis zehn Jahren hat er sich also vom zuweilen despektierlich belächelten Damentrunk zu einem richtig seriösen Wein gemauert.

Mit animierender, fruchtig-zartherber Geschmacksfülle ist er natürlich immer noch DIE klassische Erfrischung an den heißen Tagen des Jahres. Man genießt ihn ohne große Analyse, bei Sonnenschein, mit guten Freunden, im Garten oder auf der Terrasse. Ein Wein „mit geringem Trinkwiderstand“, einfach nur lecker! Trotzdem: Gönnen Sie sich hin und wieder mal ein wenig Zeit, um nicht nur Ihre Augen zu verwöhnen. Schwenken Sie Ihr Glas, riechen Sie und lassen Sie sich von einer Feinheit an Aromen begeistern, wie sie sich nur bei einem Rosé finden lässt. Eventuell schmecken Sie dann sogar noch die Rebsorten heraus, aus denen er bereitet wurde. So macht Genießen Spaß.

Und guter Rosé kann sogar noch mehr (eine Tatsache, die wir Deutschen noch lernen müssen): Er passt super zum Essen! Neben seiner Frucht und Frische verleiht ihm der Hauch von Gerbstoff aus den roten Traubenschalen die nötige Struktur, mit der er so unvergleichlich würzig-leicht eine aromatisch-mediterrane Sommerküche zu begleiten versteht. Das sollten Sie unbedingt mal ausprobieren. Kein Wunder also, dass schon jetzt bereits über 10 Prozent aller weltweit produzierten Stillweine Rosés sind. Tendenz: Weiter steigend.

Es gibt verschiedene Möglichkeiten, Rosé herzustellen. Zunächst ein wenig Basiswissen: Das Fruchtfleisch und der Saft einer Traube – auch einer roten – sind immer hell. Die Farbpigmente

sitzen in den Traubenschalen. Möchte man, dass sich der Most rötlich färbt, muss man den Saft angedrückter Trauben einige Zeit zusammen mit den Schalen mazerieren oder gären lassen. Erst dadurch lösen sich die Farbpigmente der Schalen und gelangen in den Most. Die Dauer des Kontaktes mit den Beerenhäuten entscheidet, ob ein Rosé entsteht oder gar ein Rotwein.

Viele Rosés werden heute nach der so genannten Saignée-Methode (wörtlich: Aderlass) produziert, quasi als Nebenprodukt der Rotweinerzeugung. Bei diesem Verfahren lässt man den Gärbehälter mit der Rotwein-Maische nach 12-48 Stunden „zur Ader“: Ca. 10-15 % des Mostes werden ohne Pressung abgezogen und anschließend vinifiziert. Die so entstehenden Weine sind an ihrer relativ dunklen Farbe, einem meist höheren Alkoholgehalt und den häufig intensiveren Aromen erkennbar.

Eine weitere Variante der Roséherstellung ist die Direktpressung. Dabei werden die roten Trauben in der Presse so lange auf den Beerenhäuten gelassen, bis der Most die gewünschte Farb- und Gerbstoffintensität angenommen hat. Die Dauer des Schalenkontaktes kann dabei bis zu drei Tage betragen. Anschließend wird der Most durch Abpressen von den Schalen getrennt und wie ein Weißwein vergoren. Rosés aus Direktpressung besitzen eine unverwechselbare, helle Wildlachsfarbe, feinherbe Gerbstoffe und eine würzige Fruchtigkeit. Sie wirken auf noble Art fein, delikat und nachhaltig erfrischend.

Etlche Winzer haben mittlerweile das (Markt) potential von Roséweinen erkannt und deren Erzeugung mit großer Akribie optimiert. So werden beispielsweise Parzellen roter Traubensorten in besonders geeigneten Lagen ausschließlich für Rosé verwendet. Die Rebstöcke im Weinberg erhalten spezifische Pflege und die Trauben werden bewusst relativ früh gelesen, um die feinen Aromen sowie die für beste Rosés typische Frische und lebende Säurestruktur erzielen zu können.

Mit unserem Sortiment bieten wir eine fabelhafte Auswahl von frischen 2016er Rosés aus fünf verschiedenen Ländern. Keine populistischen Schmeichler, sondern handwerklich authentische Weine, deren Ehrlichkeit mutig eigenständiges Profil definiert. Begeben Sie sich auf die (Proben) Reise. Entdecken Sie die unterschiedlichen Handschriften der Winzer, die speziellen Eigenschaften der einzelnen Rebsorten und lassen auch Sie sich von der Farbe Rosa begeistern.

**Celler de Capçanes,  
2016 Mas Donis Rosat**

Bereits seit Jahren gehört der Celler Capçanes zu den beliebtesten spanischen Weingütern in unserem Sortiment. Immer wieder schafft es Önologe Jürgen Wagner mit seinem breiten Spektrum von Weinen quer durch alle Preisklassen zu begeistern. Im Basisbereich können die Katalanen insbesondere mit ihrem Rosé Akzente setzen. Eine Cuvée aus 55% Grenache, 25% Samsó, 10% Syrah und 10% Merlot. Die etwas dunklere Farbtonung und der Alkoholgehalt von 13,5 Vol.% weisen darauf hin, dass dieser Rosé nach dem Saignée-Verfahren (vier Stunden Schalenkontakt) vinifiziert wurde. Er steht im Glas mit einem köstlichen Bouquet roter Beeren und der Würze sommerlicher Kräuter. Urwüchsig saftig und voll präsentiert sich das Mundgefühl. Weiche Säure sorgt für entspannten, bekömmlichen Genuss. Ein köstlicher Rosé zu Risotto mit Huhn oder Paella, aber auch zu Thunfisch und Meeresfrüchten.

**Weingut Rabl, 2016 Zweigelt Rosé**

Zweigelt ist der Name einer österreichischen Rotweinsorte, die im Jahre 1922 von Professor Friedrich Zweigelt aus St. Laurent x Blaufränkisch gezüchtet wurde. Für seinen Rosé verwendet Rudolf Rabl die Trauben vom ersten Lesedurchgang im September. Diese wurden leicht angequetscht und nach zweistündiger Mazeration schonend, langsam gepresst und bei 17-18°C vergoren. Der Wein lagerte in Edelstahl tanks auf der Feinhefe bis Ende Januar 2017. Er strahlt in hellem, lachsfarbenem Rosa und kommt auch im Jahrgang 2016 wieder angenehm leicht und herrlich erfrischend daher. In der Nase finden sich elegante Aromen von Erdbeere, Weichseln und exotischen Früchten. Ein ebenso sensibler wie zupackender Rosé voller Noblesse mit zart feinherben Gerbstoffen im Nachhall. Ein mit Anstand und Anspruch realisiertes, gediegenes Trinkvergnügen zum fairen Preis.

