

Roséwein



Seit die Winzer auch bei Roséwein konsequenter auf Qualität achten, steigt dessen Ansehen.

Da sich der kühle Roséwein mit der leichten Sommerküche, den bunten Salaten, den exotischen Köstlichkeiten, Käsegerichten, Pizza, Gemüse, rassigen Eintöpfen und Grilladen ausgezeichnet versteht, ist er ein fester Bestandteil jeder Sommerparty geworden. Aber auch bei festlicheren Anlässen und in Restaurants wird Roséwein als Alternative zur Rot- und Weissweinkarte immer beliebter.

Rotweintrauben liefern den Roséwein

Vielfach herrscht die irriige Meinung vor, Roséwein werde aus Weisswein und Rotwein gemischt. Ein echter Roséwein wird aber aus Rotweintrauben ([Weinherstellung](#)) gekeltert. Dabei wird Farbtonung weniger bestimmt durch die Traube als viel mehr durch die Bereitungsart: Für sehr hellen Roséwein keltert man rote Trauben unzerkleinert und presst sie nur schwach. Der Most gärt ohne die Schalen, nicht nur die Farbe bleibt grau bis rosa, auch das Aroma ist zart und delikat.

Himbeerrosa oder lachsfarben?

Für geschmacksintensiven, himbeerfarbenen Roséwein zehrt der Most bis drei Tage lang von der Maische und wird dann abgezogen. Während der Maischengärung tritt der Farbstoff aus den Beerenhäuten in den Jungwein über. Je länger die Beerenhäute im Most schwimmen und ihren Farbstoff abgeben können, desto intensiver färbt sich auch der Roséwein.

Die sommerliche Frische

Positiv auf die Qualität wirkt sich vor allem die Temperaturregelung aus: sie sorgt für brillante Farben, kräftige Aromen und frische Frucht. Es wäre schade, Roséwein lange im Keller zu lagern. Man trinkt ihn so jung wie möglich, er hat keinerlei Alterungspotential. Sobald die Farbe ziegelrot oder bräunlich wird, ist der Roséwein zu alt.

Wer als Wein- und Weiberhasser jedermann im Wege steht, der genieße Brot und Wasser, bis er endlich in sich geht.

Wilhelm Busch; 1832 bis 1908; dt. Dichter und Schriftsteller, Zeichner und Maler

Frankreich setzt Sonderregel für «reinen» Rosé-Wein durch

Im Streit um «reinen» Rosé-Wein hat Frankreich eine Sonderregel durchgesetzt. Experten der 27 EU-Staaten billigten am 24. März 2009 einen Kompromissvorschlag der EU-Kommission, wonach französischer Wein künftig die Bezeichnung «traditioneller Rosé» auf dem Etikett tragen darf.

Damit wollen die französischen Winzer ihre Produkte von anderen Rosé-Weinen abheben, die durch das Mischen von Rot- und Weisswein hergestellt werden.

Mit der im Dezember 2007 beschlossenen Weinmarktreform erlaubte es die EU erstmals, Rosé auch durch das Verschneiden von rotem und weissem Wein zu produzieren, wie bereits heute in Australien oder Südafrika üblich.

Früher galt dagegen die aus der Provence stammende Herstellungsmethode als wegweisend. Dabei werden Haut und Fruchtfleisch roter Trauben vor dem Keltern nur kurz aufgeweicht, so dass der Rebensaft eine rosarote statt einer roten Farbe erhält.

Oeil de perdrix

Oeil de perdrix (französisch für „Rebhuhnauge“) ist ein lachsfarbener Roséwein aus den Schweizer Kantonen Neuenburg und Wallis, der aus Spätburgunder Trauben (Pinot Noir) gekeltert wird.