

Nr.	Rang	Wein	Jg.	kurze Beschreibung	Bezugsquelle	Preis	Bild
		Rosado Valencia DO El Flamenco Spanien	2008	Rebsorten Bobal, Trinktemperatur 10-12, Alkoholgehalt 12.0 Leuchtendes Lachsrosa mit Aromen von feiner Grenadine und reifen Erdbeeren, sehr angenehm beerig, frischer und fruchtiger Gaumen, leicht mit präsenter Säure, ausgeglichen, geradlinig und sehr fruchtig. Angenehmer frischer Sommerwein. passt zu: sommerlicher Küche, Auberginen, gefüllten Pfefferschoten, würzigen oder exotischen Gerichten	Coop / 3.90	CHF 0.00	
1	1	Rosé Bordeaux AC Les Terres d'Aquitaine Frankreich	2007	Rebsorten Merlot, Cabernet Franc, Trinktemperatur 8-10, Alkoholgehalt 12.0 Leuchtendes Rubinrosa, rotbeeriger Duft mit Grenadinearoma, auch im Gaumen sehr beerig, Erdbeeraromen mit hefigen Noten, passende Säure, feine Herbe, ein kräftiger guter Rosé. passt zu: Fisch, Meeresfrüchten, Krustentieren, Charcuterie, Käse oder kaltem Fleisch	Coop	CHF 6.90	
2		Rosé Pinotage Western Cape Golden Lion Südafrika	2007	Rebsorten Pinotage, Trinktemperatur 10-12, Alkoholgehalt 12.6 Schönes leuchtendes dunkles Rosa mit Rubinrot, mit Frucht- und Grenadinenoten, schmeichelnde Bananen (Amyl), auch im Gaumen beerig, reinrötlich und sauber gemacht, schöne Frische mit ganz leichter Fruchtsüsse, kräftiger harmonischer Rosé. passt zu: sommerlicher Küche, hellem Fleisch und Geflügel, Currygerichten	Coop	CHF 6.90	
5		Rosé Viña Vilano Ribera del Duero DO Spanien	2008	Dieser Rosé ist ein „Nebenprodukt“. Um die Konzentration des Traubengutes für den teuersten Rotwein des Weingutes zu erhalten, wird ohne Pressung der frei ablaufende Traubensaft separat verwertet – für diesen Rosé. Er entstammt den besten, ausgereiften und ausgesuchten Trauben des Weingutes Viña Vilano, einem der ältesten Weingüter der Region mit über 150 Jahre alten Reben. Das erklärt die ungeheure Fruchtigkeit dieses Rosé. Rebsorte: 100 % Tempranillo. Er sollte jung getrunken werden. Lagerfähig 2 Jahre ab Jahrgang. Alkoholgehalt: 13,0 %vol., Säure: ca. 6,3 g/l, Restzucker: ca. 2,9 g/l, Silikonkork.	Pro Idee	CHF 8.95	
		Rosato Toscana IGT Cipresso Santa Cristina Antinori Italien	2007	Rebsorten Sangiovese, Canaiolo, Trinktemperatur 14-16, Alkoholgehalt 12.0 Lachs-, Himbeerfarben, dezent beerig, im Gaumen lebhaft frisch, fast spritzig, trocken, etwas Erdbeeren, Sommerwein, kühl geniessen. passt zu: Aperitif, Vorspeisen, helles Fleisch, Perlhuhn	Coop / 10.50	CHF 0.00	
6	3	Dole blanche Jean-Daniel Favre Chamoson, Wallis Schweiz	2007	zwei Traubensorten (Pinot und Gamay), fruchtig, angenehm süffig, nicht ganz trocken Alkoholgehalt 12.5	Kari resp. direkt vom Weinbauer	CHF 12.50	
7		Valleclara Rosado Vinos Sin-Ley Vino de Calidad de los Valles de Benavente Spanien	2007	Das erst im Jahre 2004 als Qualitätsweingebiet anerkannte Valles de Benavente im Nordwesten Spaniens ist auch Kennern heute ebenso wenig geläufig wie die hier heimische Rebsorte Prieto Picudo. Und eben weil diese Weine (noch) so unbekannt sind, können wir einen der Top-Rosés der Welt (noch) zu einem so erfreulichen Preis geniessen. ... beeindruckend der Duft von dunklen Früchten, unter anderem von Schwarzkirschen und Himbeeren. Dieser trockene, sehr reife und konzentrierte Rosé zeigt komplexe Aromen und einen langen Abgang. 90 Punkte: (Robert Parker) Rebsorte: 100 % Prieto Picudo. Sofort trinkreif, lagerfähig 3 Jahre ab Jahrgang. Alkoholgehalt: 13,5 %vol., Säure: ca. 6,0 g/l, Restzucker: ca. 5,9 g/l, Naturkork.	Pro Idee	CHF 12.95	
8	2	Delheim Pinotage Rosé Stellenbosch Südafrika	2008	Aus der Pinotage, Südafrikas bekanntester Rotweinsorte, gewinnt Weinmacherin Nora Sperling Thiel einen knackig-frischen Rosé mit guter Struktur. Doch ihr Erfolgsgeheimnis ist der kleine Anteil der französischen Rebsorte Muscat de Frontignan. Sie verleiht diesem Rosé sein unvergleichliches Bukett: Feine Aromen von Erdbeeren und Wassermelonen. Brillant und rassig, ausgestattet mit ausgezeichneter Fülle, zeigt er sich als anspruchsvoller und vielseitiger Rosé. Kein Wunder, dass die Fachjournalisten ihn so schätzen. Rebsorten: 94 % Pinotage, 6 % Muscat de Frontignan. Sofort trinkreif, lagerfähig 3 Jahre ab Jahrgang. Alkoholgehalt: 12,5 %vol., Säure: ca. 6,7 g/l, Restzucker: ca. 5,4 g/l, Schraubverschluss.	Pro Idee	CHF 12.95	
3		Terminer Weinkeller Oeil de perdrix Vispeterminen, Wallis Schweiz	2006	reiner Pinot, sehr fruchtig, weiche Art, nicht ganz trocken, höchster Rebberg Europas Alkoholgehalt 13.1	Kari resp. direkt vom Weinbauer	CHF 13.00	
4		Chevalier Bayard Oeil de perdrix Varen, Wallis Schweiz	2007	reiner Pinot, klassisch, gehaltvoll, eher trocken Alkoholgehalt 13.0	Kari resp. direkt vom Weinbauer	CHF 14.00	
9		Château du Galoupet Cru Classé Côtes de Provence AOC Frankreich	2007	Schon sein appetitliches Lachsrosa und seine feine Frucht mit Aromen von Himbeeren und Erdbeeren machen Lust auf mehr. Am Gaumen zeigt er dann eine gute Struktur und feine Frische; elegante Mineralität und eine ausgezeichnete Länge. Wahrhaft erstklassig. Rebsorten: 40 % Grenache, 40 % Cinsault, 20 % Syrah. Sofort trinkreif, lagerfähig 3 Jahre ab Jahrgang. Alkoholgehalt: 13,0 %vol., Säure: ca. 4,9 g/l, Restzucker: ca. 1,5 g/l, Naturkork.	Pro Idee	CHF 14.95	
10		Château de Pampelonne Côtes de Provence AOC, Saint-Tropez Frankreich	2008	In den Weinbergen auf der Halbinsel Saint-Tropez wird er angebaut: der Rosé de Pampelonne. Ob zu den Filmfestspielen in Cannes oder anderen besonderen Festlichkeiten: Dort wird er getrunken und begeistert ein höchst verwöhntes und anspruchsvolles Publikum. Allerdings werden auch nach einer strengen Selektion nur höchstens 20 % der besten Trauben je Ernte für diesen Rosé verwendet. Die auf dem Höhepunkt ihrer Reife gekelterten Trauben werden bei kontrollierten Temperaturen in Edelstahl vergoren und früh abgefüllt, um ihre fruchtige Frische zu erhalten. Dieser Roséwein wird Sie begeistern mit seinem blumigen Duft nach Mango und Zitronenmelisse, seiner pikanten Fruchtrefe, geschmeidigen Struktur und feinwürzigen Art. Geniessen Sie ihn gekühlt mit 9° C zu würzigem Aufschnitt, herzhaften Vorspeisen, gebratenen Meeresfischen sowie leichten Geflügelgerichten. Oder als erfrischendes, anspruchsvolles Sommergetränk. Er schmeckt jung am besten. Alkoholgehalt: 13,0 %vol., Säure: ca. 5,6 g/l, Restzucker: ca. 2,8 g/l, Naturkork.	Pro Idee	CHF 18.50	