WEINKELLER

La vie en rose im Sommer

Degustieren mit Peter Keller

Grundsätzlich bin ich Roséweinen gegenüber eher skeptisch eingestellt. Ein Winzer hat sich von dieser Schlussfolgerung provoziert gefühlt und mir kürzlich geschrieben: «Es darf durchaus und mit viel Freud' auch einmal Rosa sein.» Holger Herbst aus Zürich, so sein Name, legte gleichzeitig ein entsprechendes und exzellent gemachtes Muster bei – siehe Tipps weiter unten.

Was auf jeden Fall unbestritten ist: Mit den wärmeren Temperaturen steigen bei vielen Weinfreunden die Lust und der Konsum, was Rosé anbelangt. Er wird mit Rotweintrauben wie Weisswein gekeltert. Je nachdem, wie lange der Saft an der Maische liegt, desto unterschiedlicher ist die Farbintensität, die von kaum merklichem Hellrosa bis zu kräftigem Hellrot reichen kann. Viele auf dem Markt befindlichen (Massen-)Produkte werden industriell und lieblos hergestellt. Rosé wird in vielen Anbaugebieten kultiviert. Aus der südfranzösischen Appellation Tavel stammt gar ausschliesslich dieser im Idealfall trockene, süffige und frisch-fruchtige Weintyp.

Hier einige Empfehlungen für den Fussball-Sommer 2018:

Champagner Rosé Sakura Brut, Deutz: In der Champagne ist Rosé sehr verbreitet. Das bewährte Haus Deutz produziert einen frischen, aromatisch vielfältigen Wein mit feiner Perlage, grosser Frische, Eleganz und Länge. Pinot noir und Chardonnay werden dafür geerntet. Sakura ist japanisch und bedeutet «Kirschblüte», die Verpackung zeigt denn auch die Abbildung einer solchen (49 Fr. bei *riegger.ch*).

Alìe Rosé 2017, Frescobaldi: Der bekannte Produzent aus der Toskana hat einen trockenen, fruchtigen, filigranen, eher alkoholarmen Wein gekeltert, der dem Namen vollauf gerecht wird. Alìe, die Meerjungfrau, ist das Symbol für Eleganz und Schönheit. Verwendet werden vor allem Syrah und etwas Vermentino (Fr. 19.90 bei *moevenpick-wein.com*).

Weissherbst Truttikon 2016, Herbst Wein: Wer Holger Herbst heisst, kann gar nicht anders, als seinen Wein so zu nennen. Weissherbst ist eine in Deutschland zugelassene Bezeichnung für einen Rosé und muss aus einer Sorte bestehen. Man findet den Begriff auch in unseren Breitengraden, wie dieses delikate Zürcher Beispiel mit schöner Frucht und straffer Säure zeigt. Diese Entdeckung wird aus Pinot noir gekeltert.(17 Fr. bei *herbst-wein.ch*).

Tavel Rosé 2016, Domaine de la Mordorée: Der relativ farbintensive, kräftige Rosé aus Südfrankreich präsentiert sich mit einem vielschichtigen Bouquet, ist trocken, druckvoll, mit guter Säure und schöner Länge ausgestattet. Er setzt sich vor allem aus Grenache, Syrah, Cinsault und Mourvèdre zusammen (Fr. 22.50 bei *vinothek-brancaia.ch*).

Von der südfranzösischen Domaine de la Mordorée kommt ein kräftiger, farbintensiver Roséwein.

WEIN DER WOCHE

Burgund & Budget

Die grossen Namen aus den berühmten Burgunder-Orten kosten viel Geld. Es lohnt sich, in unbekannten Appellationen nach authentischen Weinen zu suchen – etwa in Marsannay. So keltert die Domaine Collotte feine, delikate, frische, mittelschwere Rotweine mit guter Struktur, wie der Marsannay «Clos de Jeu» 2015 beweist. Schöner Nebeneffekt: Das Budget wird nicht zu stark belastet. Der Betrieb wird von Philippe Collotte und seiner Tochter Isabelle geleitet. Ein Porträt der Winzerin erscheint in Kürze auf *bellevue.nzz.ch (kep.)*

Marsannay Clos de Jeu 2015, Domaine Collotte, Fr. 25.50; bei lartduvin.ch

B

Mehr zum Thema Wein finden Sie online auf bellevue.nzz.ch