

Rosé – vielfältig und geschmackvoll



■ Alexander Kohnen war bei Deutschlands bekanntestem Weinverkäufer

Einer der bekanntesten Rosés der Welt kommt aus Portugal!

„Mateus Rosé“ wird seit Jahrzehnten hauptsächlich in Supermärkten angeboten. Mit mehr als 45 Millionen produzierten Flaschen im Jahr, zeigt dieses Erzeugnis, dass Roséweine nicht nur in Deutschland beliebt sind.

Roséwein ist nicht – wie Sie vielleicht vermutet haben – ein Gemisch aus Weiß- und Rotwein, sondern ein Wein aus blauen oder roten Trauben. Rosé-Wein wird hergestellt wie Rotwein, allerdings entfernt man die farbtragenden Traubenschalen bereits

früh wieder aus dem Most und vergärt diesen dann wie den eines Weißweines weiter. Durch diese frühe Trennung wird nur wenig Farbe aus den Schalen gelöst, und es entsteht ein rosafarbener bis hellroter Wein.

Das Besondere des Roséweins ist die Farbe, die je nach Rebsorte, Rebsortenzusammenstellung oder Lagerung unterschiedlich ist. Die Intensität geht von farblos über zwiefelfarben, Lachs, Pink bis zum zarten hellen Kirschrot. Bei genauem Hinsehen erkennt man am Rand brillante, leuchtende Reflexe. Das gefällt vielen Weinfreunden, bekanntlich trinkt das Auge ja mit.

Ein guter Rosé duftet meistens nach Früchten wie rei-

fen Erdbeeren, Himbeeren oder Cassis. Für die Frische sorgt eine ausbalancierte, feingliedrige Säure. Vom Alkoholgehalt her zählen Roséweine eher zu den Leicht- bis Mittelgewichten. Eine Kühschranktemperatur von acht Grad Celsius ist für den fruchtigen Genuss optimal. Da Roséweine nicht so viele Gerbstoffe enthalten, sollte man sie nicht länger als ein bis zwei Jahre lagern. Dieser Wein schmeckt am besten, wenn die Zeit zwischen Ernte und Verkauf sehr kurz ist.

Roséweine sind unkomplizierte Essensbegleiter und harmonieren zu Tapas, mediterranen Vorspeisen, gebratenem Fisch und Geflügel. Eine rosa gebratene Entenbrust mit Cassis-Kompott und glasierten Navetten (zar-

te Mairübchen) dürfte ein himmlisches Vergnügen werden. Zum Nachkochen gibt es das Rezept unter www.chefkoch.de.

Heute empfehle ich Ihnen einen besonderen Spätbürger Roséwein von Deutschlands bekanntestem „Weinverkäufer“: Aldi Süd bietet derzeit mit der „Edition Fritz Keller“ einen Spitzenrosé aus Baden an. Keller ist ein bekannter, in der Szene, bei Genießern und Winzerkollegen anerkannter Weinmacher. Sein Angebot genießt weit über Deutschland hinaus einen guten Ruf. Eine eigens ins Leben gerufene Erzeugergemeinschaft von vielen badischen Winzern garantiert die Quantität, Keller als innovativer Winzer die Qualität dieses Rosés.

Die Trauben des 2008 „Edition Fritz Keller“ sind handverlesen. Die Rebstöcke wachsen auf einem Lössboden der dem Wein seinen Charakter verleiht. Ein kräftiges Lachsrosa zeichnet diesen Rosé aus. Er duftet fruchtig und delikat. Sie riechen Himbeeren und Johannisbeeren. Der Wein hat ein knackiges, frisches Säuregerüst und ist sehr gefällig. Kaufen? Bei Aldi Süd für 5.99 Euro.

