



Service

Ronald „Ron“ Kochanek, Dipl.-Sommelier aus Freiburg, testet für euch traumhafte Trauben und regungslose Reben.

chilli

WeinGuide

DER MARKENWARE AUF DEN NERV GEFÜHLT, Teil 2: Rosés

Fotos: Ron Kochanek

Hat Jesus aus Wasser Rosé gemacht? Haben Sie sich eigentlich schon mal gefragt, wer den ersten Rosé getrunken hat? War der erste Rosé nur ein missglückter Versuch, einen Rotwein zu machen? Oder ist er in einem vergessenen, mit Rotweinresten behafteten Gärbehälter bei der Weißweibereitung entstanden? Diese Fragen kann man sich stellen, man kann aber auch einfach Rosé trinken und dies haben wir für unsere Leser gemacht. Rosé, Weißherbst, Schilcher, Rosado, Rotling oder wie der Hellrote sonst noch heißt, kann ein exklusives Produkt sein und die Qualitäten sind in den letzten Jahren extrem gestiegen.

Wie bekommt der Rosé überhaupt diese Farbe? Die roten Farbstoffe stecken in den Beerenhäuten. Für Weißwein werden die Trauben gepresst und der Most wird vergoren. Um Rotwein zu bekommen, muss man hingegen die kompletten Trauben mit Fruchtfleisch, Schalen und Kernen zur Gärung bringen. Für Rosé werden die Trauben gerade lange genug auf den Schalen belassen, dass sich ein kleiner Teil der Farbstoffe löst. Es gibt auch Varianten. Etwa den so genannten Aderlass, auf Französisch Saignee (Spezialität von Franz Keller). Dabei wird Saft von der Rotweirmaische abgezogen, noch bevor sie zu brodeln beginnt, und dann wie Weißwein vergoren. Ähnlich bei den Blancs de Noirs: Rotweitrauben werden wie weiße gekellert, so dass nur heller Saft abläuft. Rotling wird das Ergebnis in Deutschland genannt, regionale Bezeichnungen sind Schiller, Schieler und Badisch-Rotgold. Gelegentlich findet man hellrote Weine aus weißen Sorten, deren Haut rötlich getönt ist. Werden diese Trauben auf der Maische vergoren, ist der Saft eingefärbt – aber die Weine gehören zur Kategorie Weiß.

Alle Verkostungen sind Blindverkostungen, nur die Traube ist bekannt, Flasche verdeckt. Gleiche Temperatur (10–12 Grad), geruchsneutrale Umgebung, saubere, geruchsfreie Gläser, jeder Wein im eigenen Glas, weiße Unterlagen zur Farbanalyse.

VERKOSTUNGSKRITERIEN

- Absoluter Geschmack
- Preis – Gegenwert – Relation
- Schnelle Verfügbarkeit

Weine trocken, ohne Ansehen von in Weinge-setzen vorgegebenen Qualitätsstufen.

Bei anfangs fehlerhaften Weinen findet nach 60 Minuten eine Nachverkostung statt.

BEWERTUNG

1. Skala: 50–100 Punkte ●

50–60 nahezu nicht genießbar, verschiedenste Weinfehler, je nach Stärkegrad

60–70 schlechtes Produkt, verfallen oder verwässert

70–80 Produkt ok, aber austauschbar, keine Sortentypizität oder Signifikanz

80–90 guter bis sehr guter Wein, sorten- oder regionsspezifisch, hohe Signifikanz, wieder erkennbar, differenziert

90–100 Große Kunst, Weltklasse, komplex, vielschichtig, hohe Differenzierbarkeit, sorten-, region- oder stilimmanent

2. Preis – Gegenwert – Relation: 1–5 Punkte ●

von 1.: Viel zu teuer oder sehr kleine Menge oder absolut gesucht (Sammlerwein)

bis 5.: Sensationelles Preis–Leistungs–Verhältnis, sollte man sich schnell zulegen, wird höchstwahrscheinlich bald ausverkauft sein.

TOP bezeichnet die Weine mit dem besten Mischungsverhältnis aus ● und ●

FRANKREICH

Château Lamothe
Vincent

Bordeaux 2004

Ein Rosé aus der Region Bordeaux, eigentlich ein großer Name. Aber dieser Wein spielt hier eher eine mittel-mäßige Rolle. Trocken, solide Qualität, trinkbar bis 2006. Geht kühl getrunken zu gegrilltem Fisch.

ca. 7,- €

79 1,6

Weinkontor
Freiburg

Mouton Cadet

Rothschild

Bordeaux 2003

Einer der Besten, aber auch der teuerste. Gute bis sehr gute Qualität, trocken, dennoch fruchtig, schönes Extrakt mit Aromen von Erdbeeren, Kirschen und etwas Paprika. Geht gut gekühlt einfach so, oder zu leicht gesüßtem Salat, gegrilltem Fisch oder Gemüse.

ca. 8,- €

88 3,9

Wal-Mart,
Real

Cabernet d'Anjou

Jg. 2004

Ein Rosé aus einer der berühmtesten Regionen. Ein leckerer, allerdings fast halbtrockener Wein, harmonisch und ausgewogen, mit Aromen von süßer Grapefruit, Kräutern und Erdbeeren. Geht kühl genossen zu Salat und hellem Fleisch.

ca. 4,- €

84 5



Wal-Mart



Les trois Cyprès

Côtes de Provence

Dulac 2003

Bei auffälligen Flaschen gilt immer besondere Vorsicht, vor allem, wenn der Wein günstig ist. Dieses Produkt aus dem Süden Frankreichs kann man trinken, muss man aber nicht, da er außer den Aromen von Gummibärchen leicht mit nichts Wichtigem aufwarten kann.

ca. 3,- €

72 2,5

Wal-Mart,
Real

Rosés

FRANKREICH (FORTS.)



Chai de Bordes

Bordeaux Rosé
Jg. 2002
Auch ein drei Jahre alter Rosé kann es hinter sich haben und bei diesem war es der Fall; Kork, Oxidation, alles was den Kenner erfreut. Nur bei absoluter Wasserknappheit in homöopathischen Dosierungen zu empfehlen.

ca. 7,- €

60 1

Wal-Mart



Collection de Chantré

Grenache Rosé
Jg. 2003
Fast halbtrocken, mittlere Aromafülle, Erdbeeren, etwas Grapefruit. Ein solides Produkt, leider ohne großen Wiedererkennungswert. Gut gekühlt, so wie viele seiner Artgenossen, bei gegrilltem Fisch ein guter Begleiter.

ca. 4,- €

78 2,4

Weinkontor Freiburg



Domaine de Paris

Côtes de Provence
Jg. 2004
Auffällige Flasche mit seichem Inhalt. Kann, aber muss nicht getrunken werden. Einfaches Produkt, trinkbar, aber es gibt Alternativen. Geht eigentlich nur, wenn nichts mehr da ist. Und der Durst groß.

ca. 4,- €

70 1,6

Wal-Mart



Paternina

Rioja - Rosado
Jg. k.A.
Wie schon bei dem Weißwein dieser Firma war das Produkt aufgrund von schwersten Weinfehlern nicht genießbar. Geht nicht mal in einer Bowlé, nach dem x-ten Tequila!

ca. 4,- €

60 1

Wal-Mart, Kaufhof



Mederaño de Freixenet

Rosado
Jg. 2004
Ein Spanier mit solider bis guter Qualität. In Aroma die üblichen Verdächtigen: Erdbeeren, Kirschen, Zitrus. Mittlerer Körper, mittlerer Abgang. Auch hier gilt: kühl getrunken will er sein, ein guter Begleiter zu Fisch und leichter Pasta.

ca. 4,- €

78 2,5

Wal-Mart



DEUTSCHLAND



Oberbergener

Bassgeige Rosé
Jg. 2004
Ein deutscher Rosé von ansprechender Qualität, schöne Farbe, trocken. Geht gut gekühlt einfach so zu trinken oder zu Gegrilltem, das nicht so stark gewürzt ist.

ca. 4,- €

77 2,1

Wal-Mart



Achkarren

Spätburgunder Weißherbst
Jg. 2001
Ein deutliches Beispiel, dass Rosé schnell getrunken werden sollte. Deutliche Reife aromen und nur noch ein Hauch von der Spritzigkeit und Lebendigkeit des 2004er Jahrgangs. Dieser Wein hat es hinter sich.

ca. 4,- €

70 1,4

Wal-Mart



Batzenberg

Spätburgunder Rosé
Wolfenweiler 2004
Diese eigentlich so gute Genossenschaft hat hier leider nur einen mittelprächtigen Rosé hervorgebracht. Solide Qualität, aber das war es dann auch!

ca. 4,- €

72 1,9

Wal-Mart



Achkarren

Spätburgunder Weißherbst
Jg. 2003
Dieser Weißherbst macht noch Freude, solide mit etwas Gummibärchen, Erdbeeren und hellen Kirschen kommt er ganz lebendig daher und erfreut seinen Besitzer. Geht kühl getrunken zu Fisch, hellem Fleisch, aber auch mal so.

ca. 5,- €

81 3,0

Wal-Mart



Roter Gutedel

„Der mit dem Wolf“
WG Wolfenweiler 2004
Eine mehr als solide Qualität, trocken, mittlerer Körper, Erdbeeren und Kräuter am Gaumen, mittlerer Abgang. Gut gekühlt sollte er sein, dann ist er ein guter Begleiter zu leichtem Fleisch und Fisch. Auch gut mit Freunden zu genießen.

ca. 5,- €

78 3,0

Wal-Mart



ITALIEN



Viala

Sweet Rose
Jg. k.A.
Auch in diesem Fall handelt es sich um ein Wein ähnliches Getränk das sich zum Generieren eines netten Katers bestens eignet. Eine Bitter an die Firma „Racke“ in Bingen: „Nehmt das weg!“

ca. 3,- €

65 1,5

überall



▼ ANZEIGE

chillijob

ANZEIGENVERTRETER/IN

Stellenprofil

Zur Verstärkung unseres Teams und zur Betreuung unserer Kunden suchen wir ab sofort eine/n kontaktfreudige/n und akquisestärke/n Anzeigenvertreter/in für den Innen- und Außendienst, mit Berufserfahrung im Bereich des Anzeigenverkaufs bzw. Telefonakquise (Call-center). Erwünscht sind neben guten Deutschkenntnissen auch der sichere Umgang mit dem PC und MS Office. Die Arbeitszeit beträgt 32 Stunden oder 20 Stunden. Ein gepflegtes Äußeres versteht sich von selbst.

Branche: verschiedene Verlagsobjekte
Arbeitsort: Freiburg und die Region
Arbeitszeit: Teilzeit **Verdienst:** Fixum + Provision **Beginn:** sofort
Beschäftigungsdauer: unbefristet
Qualifikation: Fachkräfte oder Kräfte mit Fachkenntnissen und Berufserfahrung **Führerschein:** PKW
Alter: ab 25 Jahren

Interessiert?

Dann bewerben Sie sich mit Bild, Lebenslauf und den letzten Zeugnissen bitte per Post oder per E-Mail.

findfuchs Verlag
Personalabteilung
Heinrich-von-Stephan-Str. 15
79100 Freiburg
E-Mail: info@findfuchs.de

RESUMÉE

Abschließend ist zu sagen, dass zumindest im Bereich der Marken Roséweine noch Steigerungen möglich sind. Bis auf ein paar Ausnahmen sind die Produkte doch eher einfacher Natur. Auch das Verhältnis von Preis zum Gegenwert ist bei den Weißweinen im Mittel deutlich besser. Damit bestätigen zumindest die Markenweine ein wenig das Vorurteil der Weinsnobs, Rosé sei ein „Abfallprodukt“. Hier wäre es an der Zeit, sich aufzustellen, um interessante Weine wie den Saignee von Keller, den Mouton Cadet von Rothschild oder den Cabernet d'Anjou noch zu überbieten. Der Weinfreund würde sich das sicher den einen oder anderen Euro kosten lassen.

