

Weine in Sommerlaune

chilli WeinGuide



An heißen Tagen, am liebsten gut gekühlt im großen, langstieligen Weißweinglas und gemeinsam mit guten Freunden, sollte man ihn trinken: Roséwein – neben Weiß-, Perl-, Rotwein und Rotling eine der insgesamt fünf gesetzlich definierten Weinarten. Festgelegt als roséfarbener Wein, der aus roten Trauben hell gekeltert wurde. Als Opponent zum „Rotling“, bei dem rote und weiße Trauben in einem Wein zusammenfinden. Die Auswahl, die Qualitäts- und Geschmacksunterschiede bei Roséweinen sind so groß, dass man dankbar bei einem einmal getrunkenen und für gut befundenen verweilen möchte. Meist etwas stiefmütterlich scheinen die Kellermeister mit dieser nicht ganz so glamourös platzierten Weinart umzugehen. Der kurze Schluck, das schnelle Geschäft als vermeintliche Erklärung für günstige Massenware.

Dabei gibt es bei entsprechendem Anspruch und Mühe seitens der Winzer und Weinmacher durchaus Vorzeigbares. Wie beim Rotwein ist Farbe und Farbtintensität von Bedeutung. Abhängig von den jeweils verwendeten Rebsorten steht ein zart rotgoldenes schimmerndes Apricot bis aubergin-durchsetzt funkelndes Himbeerrot als optischer Aufmacher. Dabei gilt: je farbtintensiver die Trauben, umso kräftiger der jewei-

ge Rosé. Spezielle kellertechnische Verarbeitung und oenologische Verfahren sorgen für ein gelungenes Miteinander von Frucht und Säure, von Farb- und Gerbstoffen, von Saftigkeit und Eleganz.

Die in Deutschland zugelassene und traditionell verwendete Bezeichnung „Weißherbst“ meint einen hell gekelterten Roséwein, der aus nur einer Rotweintraube vinifiziert wird. Diese wird auf dem Etikett genannt. Badische Weinproduzenten unterscheiden oft zwischen „Spätburgunder Weißherbst“ als liebeliche Roséweinvariante und „Spätburgunder Rosé“ oder auch nur „Rosé“ als trockene Version.

Egal ob trocken oder lieblich, ob hochfarbig oder zartrosé: richtig gekühlt ist ein guter Rosé herrlich zu knackigen Salaten, Meeresschichten, gegrilltem Fisch, geräuchertem Lachs, Carpaccio oder würziger Pasta und gehört damit zu jeder lauen Sommernacht.

Alix Winter



Info: Verkostung

Die Verkostung der Roséweine für die chilli-Probe wurde über drei Tage durchgeführt. Die Weine wurden jeweils unter gleichen Bedingungen blind verkostet. Neben der großen geschmacklichen Bandbreite erstaunte vor allem, wie gut die Weine trotz geöffneter Flasche in Form geblieben sind.



Foto: © Lars Bargmann

Freude bei der Arbeit: Die Alte-Wache-Geschäftsführerin Alixe Winter und Weinleiner-Herden-Inhaber Adrian von Gleichenstein vor der chilli-Verkostung.

ANZEIGE



„Faszination Wein“

Samstag, 23. Juni 2007:
13.00 bis 18.00 Uhr

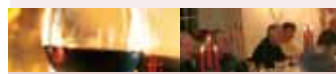
Entdecken Sie mit uns die Liebe zum Wein und was Weinwissen alles zu bieten hat.

„Die Seele des Weines“

Freitag, 13. Juli 2007:
19 bis 23 Uhr

Lassen Sie sich von uns entführen in eine äußerst sinnliche Welt des Geruchs, in die grenzenlose Aromensprache unserer Weine und ihre faszinierende Interpretationsvielfalt.

Nähere Informationen und Anmeldung zu den einzelnen Seminaren erhalten Sie bei Frau Hügler unter 0761/20 28 7-14. Gerne schicken wir Ihnen auch unsere Seminarbroschüre 2007 per Post zu.



Münsterplatz 38 | D-79098 Freiburg
Tel. 0761/20287-0 | www.alte-wache.com

2005 Clottertäler Roter Bur Spätburgunder Weißherbst

Qualitätswein
Winzergenossenschaft
Clottertäl

Preis: 6,50 €

- ③ Orangegoldenes Bernsteinfunkeln.
- ① Ausladend herbsüßliche Geruchskomponenten tischen frisch gepflückte Erdbeeren, Kartoffel- und Orangenschalen, Akazienblütenhonig und Lorbeerblätter auf.
- ⑤ Raumgreifend und ausladend dringt der hüftbetonte Wein in den Mund und gleitet mit viel Schmelz und Power über die Zunge.
- ② Der Richtige zu allem, was scharf macht!



2005 Dr. Schneider Spätburgunder Weißherbst

Qualitätswein trocken
Weingut Dr. Schneider,
Zunzingen

Preis: 5,00 €

- ③ Strahlendes Rotgold mit zartroséfarbener Stola.
- ① Duftige Leichtigkeit, sommerbergnetter Granit und Melonenjoghurtnoten ergeben ein liebevolles Geruchsquadrat.
- ⑤ Träumerisch leichtfüßig auch auf der Zunge. Saftig, verspielt und voll knackiger Frische, die mit einer süßlich-geschmeidigen Zugabe verabschiedet wird.
- ② La vie en rose ...



2005 „Hofgarten“ Spätburgunder Weißherbst

Kabinett trocken
Weingut Freiherr von Gleichenstein, Oberrotweil

Preis: 7,50 €

- ③ Noble Blässe mit zarten, rotgoldenen Wangen und leichter Perlung.
- ① Edles, zartsüßliches, frisches Duften hält liebevoll Händchen mit Impressionen von Pink Grapefruit, Granny Smith und Zitronen.
- ⑤ Gut gebauter, knackiger Körper mit viel Ausdauer im Gaumen.
- ② Verführerische Weißweinalternative.



Verkostungskriterien: ③ Color, Farbe ① Odor, Geruch
⑤ Sapor, Geschmack ② Anmerkung

Il Rosé Rosato del Veneto I.G.T.

Vino Frizzante
Mionetto Spa, Valdobbiadene/
Italien
Preis: 5,90 €

- C** Das Farbspiel zeigt ein helles, klar funkelnendes Himbeerrot mit zarter Perlierung an der Glaswand.
- O** In die Nase gelangen zunächst herfruchtige, tiefe Aromen nach Cranberries und roter Johannisbeere, im Hintergrund preisen sich Himbeerdüfte mit zärtlicher Süße an.
- S** Geschmacklich saftig, lebendig, es spiegeln sich tiefrote Waldfrüchte auf der Zunge, angenehme Herbe über Tannine sind erfrischend und angenehm prickelnd im Mund. Im Nachschmecken ein zartbitteres Bild, das im Gaumen lange nachleuchtet.
- ⊖ Ein Unisexsecco! Let's have a party!



2006 ECOVIN Heitersheimer Maltesergarten Spätburgunder Rosé

Qualitätswein trocken
Weingut Zähringer, Heitersheim
Preis: 8,20 €

- C** Honigmelonenfrucht-fleischfarben mit rotgoldenen bis apricot Schattierungen.
- O** Süßlicher Charme kokettiert mit satter Frucht. Durchwoben von herben Nuancen, die die Erinnerung an Quitzen, Sauerkirschen und Reinetten wach werden lassen.
- S** Geschmacklich zeigt sich viel männliche Kraft und Herbe mit anregender Frische. Bitterkeit und Säure spielen Ping-Pong und dramatisieren den letzten Eindruck.
- ⊖ Beim Lachsfrüstück ein willkommener Gast.



2006 Achkarrer Spätburgunder Rosé

Qualitätswein trocken
Winzergenossenschaft Achkarren
Preis: 4,95 €

- C** Zartes Altrosé mit Kupferstrahlen
- O** Praltes Aromenbild, reife Aprikosen tanzen mit goldenen Stachelbeeren und gekochten Bananen sowie einer Prise Zimt durch die Nase. Ein unbeschwerter und dennoch souveräner Geruchsauftritt.
- S** Auf der Zunge kooperiert eine säurebetonte, knackige Spritzigkeit mit makelloser, purster Frucht.
- ⊖ Ein wahrer Sommernachts-traum ...

TOP



2006 Viña heredad Rosat

Segura Viudas S.A., Torrelavit,
Spanien
Preis: 6,30 €

- C** Farblich bereits eine Augenweide. Sattes, helles Kirschrot violett schattiert.
- O** Geruchlich spaziert man durch einen Pflaumenhain mit Zitronenmelisse- und Johannisbeersträuchern im Unterwuchs. Feuchte Mineralität erhöht den Flirtfaktor.
- S** Unkomplizierte Präsenz, auf frischer Frucht getragene Herbe umarmen den Gaumen und lösen sich mit lustvoller Langsamkeit.
- ⊖ Ein rassisger, verführerischer Südländer.



2006 St. Andreas Rosé

Qualitätswein trocken
Weingut Schloss Ortenberg,
Offenburg
Preis: 4,50 €

- C** Helles Lachsfarben.
- O** Der geduldige Riecher entdeckt süßliche Kleeblüten, reife Kiwi und Orangensirup.
- S** Auch geschmacklich ein Wein von jungfräulicher Zurückhaltung und dennoch anregender und geheimnisvoller Jugendlichkeit, der die Zunge etwas zu eilig verlässt.
- ⊖ Ein sensorischer One-Night-Stand



2005 Tiengener Rebtal Rosé

Qualitätswein trocken
Gräflich von Kageneck'sche
Wein- & Sektellerei, Breisach
Preis: 4,45 €

- C** Funkelnendes oranges bis ziegelrotes Farbspektrum.
- O** Grüne Nussaromen, die Erinnerung an feuchte, frische Holztriebe und knackige Äpfel zeichnen ein angenehm frisches Aromenportrait.
- S** Geschmacklich geht er überraschend härter zur Sache und zeigt viel Dominanz und Ausdauer in Sachen Tannine, die in seinem muskulösen Körper stecken.
- ⊖ Kein Wein für alle Fälle.



2006 Malterdinger Bienenberg Spätburgunder Weißherbst

Qualitätswein lieblich
Badischer Winzerkeller
Preis: 5,50 €

- C** Zartes Lachsschimmern kündigt die Duftigkeit und Leichtigkeit dieses Weines an.
- O** Saftige Fruchtigkeit, eine leicht kräuterige Prise und der Duft von frischem Spargel verführen zum ersten Schluck.
- S** Geschmeidig weiche Saftigkeit im Mund, federleicht tanzt er über die Zunge und hinterlässt süßlich-zarte Geschmacks-spuren, die den nächsten Schluck erwarten lassen. Ein Bilderbuchrosé.
- ⊖ Die Leichtigkeit des Weins!



2006 Château de la vieille tour Rosé A.B.R.C.

Vignobles Boissonneau,
Saint-Michel-Lapujade,
Frankreich
Preis: 6,20 €

- C** Leuchtendes Himbeerrot fasziniert den Augenblick.
- O** Die geruchliche Begrüßung übernehmen zarte Duftigkeiten, die mit Zitronenmelissen- und Pfefferminzaromen bestäubt sind. Nach einigen Shake hands erreichen uns Bittermandel und Lavendel.
- S** Gekonnte Nonchalance verführt im Gaumen zum unendlichen Nachtrinken.
- ⊖ Vorsicht Suchtgefahr!



2006 Ehrenstetter Spätburgunder Rosé

Halbtrocken
Weinkeller Ehrenkirchen
Preis: 4,60 €

- C** Helles Apricot bis Rotgoldenen.
- O** Die Nase findet süßes Quittegelee, eingemachte Himbeeren sanft von Zitronenthymianhognignoten durchsetzt.
- S** Eleganter, saftig-lebendiger Trinkspaß mit vielleicht etwas zu frecher Säure, die den
- ⊖ Beim Grillfest ein durchaus brauchbares Accessoire.



2006 Baden Rosé

Qualitätswein halbtrocken
Winzerkeller Hex vom Dassenstein
Preis: 5,30 €

- C** Leuchtendes Kupfergold.
- O** Ungewöhnlich wildes Potpourri von sonnengereifen Aprikosen, Karamellbonbons, weißer Schokolade, geröstetem Kokos und neuem Leder.
- S** Auf der Zunge nicht weniger extravagant. Cremig und zugleich unheimlich lebendig, weich und mit prickelnder Frechheit.
- ⊖ Einfach verHext gut.

TOP



▼ ANZEIGEN

Entdecken Sie bei uns die Weinwelt!

Wir bieten Ihnen bei fachkundiger Beratung eine vielfältige Auswahl an internationalen Weinen und edlen Bränden



Inh. Adrian von Gleichenstein
Hauptstr. 74 • 79104 Freiburg
Telefon 0761/70 76 111
info@weinlein-herdern.de • www.weinlein-herdern.de

WEINGUT FREIHERR VON GLEICHENSTEIN



79235 Oberrotweil im Kaiserstuhl • Bahnhofstraße 12 • Tel: 0 76 62- 2 88 • Fax: 0 76 62- 18 56
E-Mail: Weingut@Gleichenstein.de • Internet: www.gleichenstein.de