



Weissherbst, ein ganz besonderer Saft?!

Sommer, Sonne, gute Laune ...

Rosé ist ein Wein, der gute Laune verspricht. Man trinkt ihn gerne in geselliger Runde auf der Sonnenterrasse - einen Rosé-Secco oder Rosé-Sekt als prickelnden Auftakt zu einem schönen Sommerabend - einen frischen kühlen Roséwein als zarten Begleiter zur feinen Sommerküche.

Rosé hat aber auch gegen seinen schlechten Ruf zu kämpfen. Der portugiesische Mateus Rosé prägte lange Zeit in Deutschland das Image des Rosé als billiger Massenwein. Mateus Rosé ist ein halbtrockener bis lieblicher, leicht moussierender, Roséwein aus Portugal. Als Massenwein werden jährlich 50 Millionen Flaschen, die hauptsächlich über Supermärkte vertrieben werden, in 125 Länder verkauft.

Oft wird dem Rosé auch unterstellt, dass für seine Zubereitung nur Lesegut minderer Qualität verwendet wird, das für die Herstellung eines guten Rotweins nicht mehr zu nutzen ist.

Als Saisonwein spielt der Rosé naturgemäß im Weinhandel insgesamt nur eine geringe Rolle. Der Anteil des Rosés an den Einkaufsmengen der privaten Haushalte ist bei den deutschen Weinen immerhin von 7 % im Jahr 1999 auf 12 % im Jahre 2008 gestiegen.

Wie sieht es wirklich aus mit dem Rosé? Kann er der Prüfung kritischer Weintrinker bestehen? Gibt es Winzer, die einen guten Rosé herstellen, der auch hohen Ansprüchen genügt? Diesen Fragen möchten wir uns bei der heutigen Weinprobe gemeinsam stellen und dabei die Vielfalt der Roséweine kennen lernen.

DWI, Statistik: <http://www.deutscheweine.de/Alles-ueber-Wein/Statistiken-Grafiken/>

Wikipedia: http://de.wikipedia.org/wiki/Mateus_Rosé

Zwischen Weißwein und Rotwein – Rosé & Co.

„Bei kaum einem Thema gibt es so viel Verwirrung wie bei Weinen, die nicht Rotwein und auch nicht Weißwein sind, also allem, was irgendwie dazwischen ist. Begriffe wie Rosé, Weißherbst, Badisch Rotgold etc. können selbst versierte Weinfreunde oft nicht richtig einordnen.“ (Utz Graafmann, wein-plus.de)

Roséwein

Roséwein wird aus Rotweintrrauben hergestellt. Eine Vermischung von Rotwein und Weißwein ist nach deutschem und EU-Recht nicht erlaubt.

Im Juni 2009 zog die EU-Kommission nach heftigen Protesten von Weinbauverbänden einen Gesetzesvorschlag zurück, der den Winzern erlaubt hätte, Roséwein auch durch einfachen Verschnitt von Rot- und Weißwein zu erzeugen. Dieses Verfahren ist außerhalb der EU erlaubt und wird zur Herstellung einfachster Roséweine angewandt. Die Freigabe dieses Verfahrens wäre im Sinne der Weinmarktreform von 2007 gewesen, deren Ziel ist, europäische Erzeuger von Nachteilen zu befreien. Vor allem die südfranzösischen Rosé-Winzer fürchteten jedoch eine Verschlechterung des Images ihrer Produkte. Andere Weinbauverbände schlossen sich ihrem Widerstand an.

Bei Roséweinen einer einzigen Rebsorte ist ein Verschnitt mit bis zu 15 % einer anderen Rebsorte erlaubt.

Blanc de noirs

franz.: „Weißer aus schwarzen (Trauben)“. Ursprünglich aus der französischen Champagne stammende Bezeichnung für ausschließlich aus Rotweintrauben gekelterten Schaumwein, die aber zunehmend auch für weißgepresste Stillweine verwendet wird.

In Deutschland werden mittlerweile auch einige Weine mit „Blanc de noirs“ bezeichnet. Für „Blanc de noirs“ muss der Wein zu 100 % aus hell gekelertem Lesegut einer oder mehreren Rebsorten stammen, die im Rebsortenverzeichnis als „noir“-Sorten definiert sind.

Weißherbst

Als Weißherbst bezeichnet man nach dem deutschen Weinrecht einen zu mindestens 95 % aus Rotweintrauben einer einzigen Rebsorte hergestellten Roséwein.

Der Name hat nichts mit der Jahreszeit zu tun, sondern leitet sich vom Rebsortennamen „Arbst“ (Blauer Arbst = Mutation des Spätburgunders) ab.

Rotling

Ein Rotling ist ein Wein, der aus einem Verschnitt von roten und weißen Trauben bereitet wird. Diese dürfen beim Verschnitt bereits eingemaischt sein, müssen aber zusammen gekeltert werden. Er ähnelt von der Farbe dem nur aus roten Trauben gekelterten Roséwein und wird fälschlicherweise oft mit diesem gleichgesetzt. Besonders häufig ist Rotling in den deutschen Weinbaugebieten Württemberg, Baden, Franken, Niederbayern und Sachsen zu finden.

Schillerwein

Als Schillerwein wird der traditionell in Württemberg hergestellte Rotling bezeichnet. Für die Herstellung dürfen nur in Württemberg angebaute Trauben verwendet werden. Der Name geht vermutlich auf die schillernde Farbe des Weins zurück.

In Sachsen ist dieser Wein unter dem Namen Schieler bekannt. Eine Theorie besagt, dass der Name von den sächsischen

„Fürstenschielern“ (Fürstenschüler) stammt, die diesen Wein als Zechwein bevorzugten.

Badisch Rotgold

Als Badisch Rotgold wird ein in Baden hergestellter Rotling aus Grauburgunder- und Spätburgundertrauben bezeichnet.

Weitere Synonyme und Bezeichnungen

Österreich:

Kretzer

Gleichgepreßter

Schilcher (Steiermark)

Frankreich/Westschweiz:

Rosé

Vin d'une nuit (franz.: Wein einer Nacht)
Œil-de-perdrix (franz.: Auge des Rebhuhns)
Vin gris (franz.: grauer Wein) Bezeichnung für hellen Roséwein

Italien:
Rosato

Spanien:
Rosado

Wein-Infothek: <http://www.wein-plus.de/infothek/rotundweiss.htm> (Autor: Utz Graafmann)
Wein-Plus: <http://www.wein-plus.de/glossar/Weißherbst.htm>
Wikipedia: <http://de.wikipedia.org/wiki/Roséwein>
Wikipedia: <http://de.wikipedia.org/wiki/Rotling>
Wikipedia: http://de.wikipedia.org/wiki/Blanc_de_Noirs
Der Brockhaus: Wein, F.A. Brockhaus, Mannheim u.a., 2005

Herstellungsverfahren des Roséweins

Rosé entsteht ausschließlich aus Rotweintrauben. Der Unterschied zu normalem Rotwein ist, dass der Most sehr schnell von den Schalen getrennt wird. Der Wein wird also im Wesentlichen wie ein Weißwein hergestellt. Durch die frühzeitige Separierung des Mostes von den Schalen erfolgt nur eine geringe Farbextraktion aus den Schalen.

Die blauen Trauben werden unzerkleinert gekeltert, abgepresst und dann wie Weißwein ohne Schalen vergoren. Dies liefert Weißherbste bzw. sehr helle Roséweine.

Die blauen Trauben werden erst nach zwei bis drei Tagen auf der Maische abgepresst, was Roséweine mit deutlich roter Farbe ergibt.

Saignée-Methode

Aus dem Gärbehälter für Rotwein werden nach 12 - 48 Stunden ca. 10-15 % des Mostes ohne Pressung abgezogen und anschließend als Roséwein vinifiziert. Diese so genannte Saignée-Methode hat den Nebeneffekt, dass der verbleibende Rotwein aufgrund des dann größeren Anteils an Schalen höhere Konzentration erhält.

Nach der Saignée-Methode hergestellter Roséwein ist somit ein Nebenprodukt der Rotweinabereitung.

Der aus dem Französischen stammende Begriff Saignée bedeutet wörtlich „Aderlass“ und bezeichnet eine Methode zur Bereitung von Roséwein. Das Wort stammt etymologisch von saigner – bluten. In der Tat lässt man bei diesem Verfahren den Gärbehälter mit der Rotwein-Maische nach einigen Stunden oder Tagen „zur Ader“, d.h. es wird ohne Pressung 10–20 % des Mostes abgezogen. Dieser hat dann eine rötliche Farbe und wird zu Roséwein weiter vergoren.

Die Saignée ist gleichzeitig ein natürliches Verfahren, um dem Rotwein eine höhere Konzentration zu verleihen, da der Anteil der Farbstoffe und Tannine abgebenden Beerenhäute in der Maische steigt. Daher werden Saignée-Roséweine vor allem in traditionellen Rotweingebieten erzeugt. Beispiele sind die Weinbauregionen Bordeaux und Südwestfrankreich.

Die Nachteile dieses Verfahrens bestehen zum einen darin, daß der abgezogene Most typischerweise einen etwas höheren Zuckergehalt als der verbleibende aufweist, d.h. der Roséwein bei voller Reife der Trauben zu alkoholstark ausfallen kann. Zum anderen ist es nicht möglich, bei der Wahl der Parzellen oder der Trauben zwischen denen für Rot- und Roséwein zu unterscheiden, obwohl die Anforderungen durchaus unterschiedlich sind. Wird bei Rotwein eher Struktur und Körperreichtum angestrebt, so sollen Roséweine

vor allem eine ausgeprägte Frucht besitzen und nicht zu schwer sein. Die qualitativ hochwertigsten Roséweine stammen daher in der Regel aus besonderen Rebanlagen und werden durch direkte Pressung gewonnen.

Wikipedia: <http://de.wikipedia.org/wiki/Saignée>

Resumée

Rosé ist ein Saisonwein, der vorwiegend im Sommer getrunken wird. Jeder von uns muss für sich entscheiden, ob ihm der eine oder der andere Roséwein Freude macht und Genuss bereitet. Uns hat die Vorbereitung dieses Abends jedenfalls viel Spaß gemacht und wir haben keine Enttäuschung bei den ausgewählten und verkosteten Weinen erlebt.

Im Gegenteil - wir haben den Rosé für uns entdeckt. Unsere Vorurteile wurden nicht bestätigt. Es gibt sehr individuelle und qualitativ hochwertige Roséweine, die sowohl als Essensbegleiter ideal sind als auch solo eine gute Figur machen.

Anke und Klaus-D. Dahmann

Die Weine des Abends

2007 Spätburgunder Weißherbst

Sekt b.A. brut

Weingut Dr. Kauer, Bacharach, Mittelrhein

2010 Blanc de Noir

Weingut Oude Kaap

Western Cape, Südafrika

2009 Domaine Montplo Rosé

Pays d'Hérault

Languedoc, Frankreich

2009 Bardolino Chiaretto Classico

Cantina di Custoza

Custoza (Verona), Italien

2009 Bestué Rosado

Bodega Otto Bestué

Somontano, Spanien

2009 Edition St. Valentin

Rotling QbA trocken

Winzerkeller Sommerach, Franken

2009 Cherubino

Rosé Cuvée QbA trocken

Weingut Hammel, Kirchheim an der Weinstraße, Pfalz

2009 Flomborner Goldberg

Portugieser Weißherbst QbA trocken

Weingut Stauffer, Flornborn, Rheinhessen

2009 Tornado

Spätburgunder Weißherbst QbA trocken

Weingut Dr. Kauer, Bacharach, Mittelrhein

2008 Kiechlinsberger Ölberg

Spätburgunder Rosé QbA trocken

Winzergenossenschaft Kiechlinsbergen, Baden, Kaiserstuhl

2008 Assmannshäuser Höllenberg

Weißherbst QbA trocken

Weingut Robert König, Assmannshausen, Rheingau