

DIE FARBE DES SOMMERS

Roséwein boomt – das darf als bekannt vorausgesetzt werden.

Wir haben stille und sprudelnde Rosarote aus dem Burgenland verkostet.

Text von MICHAEL PRÓNAY

Es ist keine Frage, Rosé ist derzeit in Mode wie schon lang nicht mehr. Wobei die Frage, ob das daran liegt, dass sich Rotwein vielleicht doch nicht ganz in dem Ausmaß verkaufen lässt, in dem im letzten Jahrzehnt neu ausgesetzt wurde (was die böse Erklärung wäre), oder ob der Saftabzug beim Rotwein, so man in nicht ganz tollen Jahren erstklassigen Rotwein erzeugen will, den Rosé quasi als Nebenprodukt anfallen lässt (was die freundliche Erklärung wäre) oder ob's schlicht ein Zyklus ist, der die Nachfrage steigert, gar nicht leicht zu beantworten ist. Andererseits muss sie auch nicht beantwortet werden, es genügt zu wissen, dass es derzeit so viel Rosé wie schon lang nicht mehr gibt, und dass wir knapp zwei Dutzend aus allen vier burgenländischen Weinbaugebieten unter die Lupe genommen haben. Ausgesucht und zur Verfügung gestellt wurden die Weine von „Wein Burgenland“, wie die burgenländische Weinwerbung unter ihrem jungen neuen Chef Christian Zechmeister offiziell heißt.

WIE ROSÉ ENTSTEHT

Um einem immer noch existierenden Vorurteil entgegenzutreten: Rosé ist mitnichten ein Verschnitt von (wenig) Rot- und (viel) Weißwein, sondern darf ausschließlich aus Rotweinträuben hergestellt werden. Eine gewichtige Ausnahme kennt das EU-Weinrecht allerdings von diesem

Prinzip: Schaumwein – also Sekt und Champagner – darf ein Verschnitt von Weiß und Rot sein (und ist es meistens auch). Rosé entsteht dadurch, dass Rotweinträuben gelesen werden, danach werden sie gerebelt (von den Stielen befreit) und gequetscht (was die Traubenschale aufspringen lässt). Schale, Fruchtfleisch und Kerne bilden die so genannte Maische. Die blauroten Farbstoffe (Anthozyane), die nicht im Fleisch, sondern in den Schalen sitzen, werden dadurch ausgelaugt. Bei hochklassigen Rotweinen kann das mehrere Wochen dauern, bei Rosé sind's einige Stunden, je nach der gewünschten Farbschattierung. Danach wird der Most abgepresst, dieser vergärt wie Weißwein, voilà.

UNSERE PROBE

Wie die Weine geschmeckt haben, entnehmen Sie unseren Kostnotizen. Leider schlug diesmal der Korkfehlerteufel kräftig zu (wir hatten nur eine Flasche pro Wein): Der Rosé-Sekt vom Weingut Juris in Gols – versektet vom Haus Szigeti – korkte dermaßen mörderisch, wie wir es beim Sekt überhaupt noch nie erlebt haben. Glücklicherweise haben wir eine Kostnotiz von einem Besuch am Weingut. Er ist ein Saftabzug vom Sankt Laurent 2006: Schönes Rosa-Orange mit stetig fließendem Mousseux; feine Beerenfrucht; wunderschöner Stoff, frisch und gleichzeitig auch elegant, ausgezeichnet. Als Bewertung hätte er wohl über 90 Punkte ausgefasst.

Fotos: Alexi Perleanos, PR



Erfolg in rosarot: Schloss Halbtorn, Weingut Juris, Josef Umathum, Weingut Franz Lentsch, Robert Goldenits sowie Maria und Franz Heiss

Die Farbe des Sommers

ROSÉ-SEKT

93 SCHLOSS HALBTURN

Königsegg Oeil de Perdrix Brut, 12,5%, DI
Verführerisch-intensive Beerennase, wie ein Topf beim Einkochen von Himbeeren; herrlich saftige Frucht, wunderschöner Biss, knackig, saftig, ganz ausgezeichnet.

ROSÉ-WEIN

92 HAUS MARIENBERG, OGGAU

Pink Bliss halbtrocken, 12%, DV
Eher verhaltene, aber sehr saubere Beerennase; wunderschön feine, ätherisch verwobene Frucht, der Zuckerrest perfekt eingebunden und in keiner Phase störend, ein Schmeichler auf sehr hohem Niveau.

92 DREIMÄDERLHAUS SCHRAMMEL, GOLS

Prima Rosa Zweigelt Rosé, 12,5%, DV
Sehr hübsche, freundlich-einladende Beerennase; wunderschön durchgängige Frucht, ausgewogen und mit schöner Balance versehen, feingliedrig, sehr animierend, ausgezeichnet.

91 ROBERT GOLDENITS, TADTEN

Zweigelt Rosé, 12%, DV
Sehr kräftiges Rosa; herzhaft Nase, kraftvoll; sehr feine Stachelbeer- und Erdbeerfrucht, stoffig und dicht, fast sauvignonesk, viel Struktur und Profil.

91 FRANZ LENTSCH, PODERSDORF

Blaufränkisch Rosé, 12,5%, PL
Hübsche, attraktive Beerennase; saftig-attraktive Frucht, zarte Restsüße, wunderschön trinkanimierend, ausgezeichnet.

90 JAGSCHITZ REMUSHOF, OSLIP

Cabernet Sauvignon Rosé, 12,5%, DV
Feine Mandarinnase, dazu ein Hauch Wassermelone mit Stachelbeeren; am Gaumen ist die Melone ganz deutlich, dazu Zitrus, witzig und animierend, guter Trinkfluss.

90 DOMAINE PÖTTELDORF

Blaufränkisch Rosé, 12%, DV
Hübsche Beerennase, sehr straight und geradlinig, fast schon ein wenig rotweinig; wunderschöne Frucht, grüne Äpfel, ganz und gar typischer Rosé, sehr seriös und komplett.

90 UMATHUM, FRAUENKIRCHEN

Rosa, 12,8%, GL
Dunkelrosa; witzige Nase, dicht und herzhaft zupackend; auch am Gaumen überaus komplett, dazu ein attraktiver Hauch Beerenjoghurt, stoffig-dichte Fülle, transzendiert ganz eindeutig seine Kategorie.

89 HEISS, ILLMITZ

Rosé Kabinett Zweigelt, 12,3%, DV
Wunderbar klassische Rosénase, ein ganzer Korb von Beeren; am Gaumen geht er aber ein wenig in die Breite, dennoch süffig und attraktiv.

89 JURIS, GOLS

Rosé Selection, 12,5%, DV
Zarte Beerennase; hübscher Biss, saubere Frucht, feines Trinkanimo, sehr solid und süffig.

89 LICHTSCHEIDL, EISENSTADT

Blaufränkisch Rosé, 12,6%, DV
Witzige Nase, Soletti und Himbeeren; recht eigenwillige Fruchtinterpretation, die Himbeere kommt sehr reif dazu, knackige Säure, erschließt sich erst auf den zweiten Schluck.

89 ANDREAS LIEGENFELD, DONNERS-

KIRCHEN Cabernet Sauvignon Rosé, 11%, DV
Frische, saftige Beerennase; saftig-klare, deutlich CO₂-gestützte Frische, der Zucker passt perfekt, ein richtiger Schmeichler.

89 PRIELER, SCHÜTZEN AM GEBIRGE

Rosé, 13%, DI
Sehr solide, hübsche Beerennase; saftige Fruchtfülle, ein hübscher Schmeichler, auch mit ein wenig Zuckerrest versehen, sehr anständig und erfrischend.

89 CLAUS PREISINGER, GOLS

Zweigelt Rosé, 12,5%, DV
Recht reduktive Nase, herzhaft Frucht, auch exotisch; hübsche Kirschnase, auch ein Hauch von Schoko, sehr mineralisch („Ein Biodynamiker?“, fragte ein Verkoster zutreffend), eigenwillig, aber sehr gut.

88 PAUL LEHRNER, HORITSCHON

Blaufränkisch Rosé, 12,5%, DV
Sehr verhalten in der Nase, mehr Würze als Frucht, auch reduktiv; zarte Erdbeerfrucht, herzhaft-knackiger Biss, könnte ein wenig mehr Charme vertragen.

88 SCHEIBLHOFER, ANDAU

Merlot Rosé, 10,8%, DV
Frisch, feines Erdbeerjoghurt, dezenter Beerenmix; knackig, saftig, frisch, leichtgewichtiger Sommerwein.

88 MONIKA STREHN,

DEUTSCHKREUTZ

Zweigelt Rosé, 11,5%, DV
Hauch Beerenjoghurt, zart laktische Elemente (aber nicht störend); am Gaumen hübsche Weichsel-Kirsch-Aromatik, süffig und attraktiv.

87 HANS MOSER, EISENSTADT

Blaufränkisch Rosé, 12,5%, DV
Ein wenig diffus-würzige Nase; am Gaumen eher deutliches CO₂, sehr reduktiv, fast streng, könnte mehr Charme haben.

87 PRICKLER, LUTZMANNBURG

Blaufränkisch Rosé, 12,5%, NK
Hübsche, eher zarte Beerennase; am Gaumen ein wenig weich und weit entwickelt wirkend, kernige Säure, könnte ein wenig mehr Frucht haben.