

Rosa aus dem Land der Burgen

(K)EIN MÄRCHEN.

**SCHATTENDASEIN.**

Lange Zeit stand Rosa im Schatten ihrer Schwestern Rosenrot und Schneeweißchen.

Es war einmal die Familie Wein, die lebte mit ihren drei Töchtern Rosenrot, Schneeweißchen und Rosa im Land der Burgen. Rosa war lange Zeit das Schmuttelkind der Familie und man wollte nicht mit ihr gesehen werden. Manche trafen sich heimlich mit ihr, aber das mochte kaum jemand zugeben. Die alten Weisen sagten: „Rosa ist nicht ernst zu nehmen, mit so jemandem gibt man sich nicht ab.“ Irgendwann aber in den letzten Jahren begann sich das zu ändern. Rosa bekam mehr Aufmerksamkeit, hatte plötzlich häufiger Rendezvous, aufgeschlossene Menschen führten sie sogar in noble Restaurants aus. Dort bemerkten sie schnell, dass man mit Rosa eine gute Zeit verbringen kann, wenn man nicht versucht, mit ihr stundenlang hochgeistige Konversation zu führen. Schön langsam etablierte sich Rosa auf dem internationalen Parkett.

Ein schönes Märchen? Nein, liebe Kinder, es ist wahr. In manchen Gebieten der Welt war Rosa zwar immer gern gesehener Gast bei Tisch, zum Beispiel in Südfrankreich oder in Spanien, aber den weltweiten Durchbruch schaffte sie erst in den vergangenen Jahren. Ihre Fürsprecher, die sie in die feine Gesellschaft einführten wie Julia Roberts in *Pretty Woman* waren Sommeliers und Weingenießer, die genügend Selbstvertrauen hatten, sich von niemandem etwas diktieren zu lassen.

GELOBT SEI, WAS SPASS MACHT

Zurzeit ist die Modefarbe Rosa tatsächlich in. Krawatten, Hemden und Blusen wurden bereits im vergangenen Jahr in zunehmender Anzahl in diversen Auslagen gesichtet. Der Boom von Roséchampagner ist ungebrochen. Dabei gibt es auch handfeste Gründe, die für einen herzhaften Griff zu Rosa sprechen: Roséweine haben im Allgemeinen weniger Säure als Weißweine. Daher sind sie eine Alternative für Menschen, die damit Probleme haben. Rosa hat auch einen

etwas kräftigeren Körperbau als Schneeweißchen, ist aber nicht so erdverbunden wie Rosenrot. Damit füllt sie problemlos die weite kulinarische Lücke, welche die Schwestern ihr lassen (müssen). Ein Tête-à-tête mit Rosa kann also einfach Spaß machen – und dafür haben wir noch nie eine Begründung gebraucht.

WAS ISST ROSA GERNE?

Rosa ist anpassungsfähig. Da sie ein bisschen was von allem hat – von Schneeweißchen das Spritzige, Leichtfüßige und von Rosenrot das Kernige, etwas strengere Auftreten – tut sie sich leicht, eine unauffällige Begleitung bei Tisch zu sein. Auch ein zartes Fischgericht versucht sie nicht zu übertönen. Zur klassischen Bouillabese kann es gar niemand anderer sein. Am meisten liebt Rosa aber Speisen, die gleich gewandt sind wie sie selbst – nämlich Rosa. Lachs zum Beispiel. Oder Rohschinken. Dort, wo es die besten Serranos, Pata Negras oder Prosciuttos gibt, sind auch die besten Rosés nicht weit. Geräucherte Fische müssen gar nicht im Partnerlook erscheinen, um trotzdem blendend zu harmonieren. Zu Eiergerichten – eine an sich unmögliche Kombination mit Wein – hat nur Rosa den Schlüssel zum Erfolg. Auch als Alternative zu Bier hat sie sich bewährt, bei sommerlichen Grillparties sogar besonders gut.

ROSA WILL EROBERT WERDEN

Rosa ist ein schwungvolles, aber kein leichtherziges Mädchen. Sie gibt sich nicht jedem hin und einfach ist sie schon gar nicht zu bekommen. Wer ihr nicht die gebührende Aufmerksamkeit schenkt, den straft sie mit unrundem, kratzbürstigem Benehmen. Oder sie schmolzt überhaupt und wird ungenießbar. Das hat unsere Verkostung bewiesen: Gerade einige renommierte Betriebe, deren Fähigkeiten sonst außer Zweifel stehen, enttäuschten mit ihren ▶

THINK PINK.

Roséweine des Jahrgangs 2008 sind auffallend hell und enthalten eine knackige Säure.



Roséweinen. Wer Rosa als Nebenprodukt sieht und sie nicht respektvoll behandelt, wird sie nicht als charmante Begleitung erleben. Für ein flüchtiges önologisches Abenteuer ist sie schließlich nicht zu haben.

Weiters fiel uns auf, dass die Gewänder von Rosa heuer recht dezent und hell ausgefallen sind. Wein Burgenland-Chef Ing. Christian Zechmeister erklärt das so: „Im Jahrgang 2008 wurde früher als sonst gelesen. Dadurch haben viele Weine auch knackige Säure. Im Seewinkel wurde überhaupt viel Rosé direkt produziert, also nicht als Saftabzug, um die Rotweine konzentrierter zu machen. Wir wissen aus Untersuchungen, dass viele Konsumenten hellere Weine mit einem Touch Pink bevorzugen, also passt es hervorragend.“ Weinbauberater Ing. Josef Finster meint: „2008 war ein sehr schönes Jahr für trockene Weine. Wobei Roséweine mit drei bis fünf Gramm Restzucker bei den Konsumenten am besten ankommen. Mich freut, dass es heuer kaum Ausfälle und eine breitere Spitze gibt. Die Entwicklung ist insgesamt positiv.“

Moden kommen und gehen. Wird Rosa nach einem vorübergehenden Höhenflug bald wieder in ein dunkles Kammerl gesperrt? Wir fragen Zechmeister. „Das glaube ich nicht“, meint er, „das Potenzial in der Produktion und am Markt dürfte zwar ziemlich ausgeschöpft sein, aber die internationale Presse ist nach wie vor sehr interessiert an burgenländischem Rosé. Die Gastronomie braucht sehr viel Rosé. Und wo bekomme ich das sonst: Einen Wein mit Erdbeerfrucht, schlankem Körper und spritziger Säure?“ Ich denke, wir müssen uns um Rosas Zukunft keine Sorgen machen. Aus dem Kellerkind wurde ein hübsches Mädchen, das weiß, was es will. Und wenn sie nicht getrunken wurde, dann ...

»» THE DAY OF ROSÉ

Auf Einladung von Wein Burgenland verkosteten wir Roséweine des Jahrgangs 2008. Von insgesamt 62 verkosteten Weinen stellen wir Ihnen hier unsere Favoriten vor.

DIE JURY

- **Ing. Josef Finster**, Weinbauberater der Burgenländischen Landwirtschaftskammer
- **Ing. Markus Hareter**, Weinbauberater der Burgenländischen Landwirtschaftskammer
- **Sigrid Kügerl**, Weinakademikerin
- **Alexander Lupersböck**, Redakteur GENUSS.MAGAZIN
- **Ing. Christian Zechmeister**, Geschäftsführer von Wein Burgenland



EXPORTSCHLAGER.

Burgenländischer Rosé ist weit über die Landesgrenzen hinaus bekannt und begehrt. Kein Wunder.

DIE BEWERTUNG.

- 0 Gläser.** Nicht bewertet
- 1 Glas.** Gut
- 2 Gläser.** Sehr Gut
- 3 Gläser.** Ausgezeichnet
- 4 Gläser.** Meisterhaft
- 5 Gläser.** Unübertrefflich

ROSÉ STILLWEINE

3 GLÄSER	<p>ZWEIFELT ROSÉ</p> <p>Feines Bukett nach Himbeersüßholz. Etwas Kohlensäure, die Waldhimbeernote zieht durch, gutes Süße-Säure-Spiel. Angenehm erfrischend durch pikante Säure. Zitrusanklänge, sehr lebendig, ein spritziger Sommerwein.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Dreimäderlhaus Schrammel, Gols ▶ www.weingut-schrammel.at 	<p>CABERNET SAUVIGNON ROSÉ, HALBTROCKEN</p> <p>Intensiv Lachsrosa. Birne und Stachelbeere, auch Cassis erkennbar. Weich, prägnante aber gut integrierte Süße. Sehr beerig und harmonisch, legt im Glas noch zu und ist recht verspielt.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Remushof Jagschitz, Osip ▶ www.remushof.at 	<p>2008 ROSÉ</p> <p>Blassrosa. Erdbeeren, Waldhimbeeren. Saftig, sehr fruchtbetont, Zitrus und Paprikaschote. Klar, spritzig und vielschichtig, geradlinig. Ein erfrischender Rosé mit einem Hauch von Sommer.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Richard Goldenits, Tadten ▶ www.goldenits.com 	<p>2008 BLAUFRÄNKISCH ROSÉ</p> <p>Brombeeren, Cassis. Dunkle Fruchtanmutung mit feiner Bittermandelnote. Harmonische Säurebalance, frisch und spritzig. Zeigt schon leichten Rotweincharakter.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Andrelhof Herbert und Inge Allacher, Gols ▶ www.andrelhof.at 		
	<p>2008 ROSÉ</p> <p>Blassrosa. Würzig, kräuterig, dunkle Beeren. Plakative Beerenfrucht, gute Länge, hilft sich mit zarter Restsüße, balanciert durch knackige Säure. Sehr stabil im Glas, feiner Sommerwein.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Familie Ackerl, Eisenstadt ▶ www.kleinhoefleinerhof.at 	<p>PINOT NOIR ROSÉ</p> <p>Hellrosa. Dunkle Schokolade, auch blumige Noten. Feingliedrig, ja sogar ziseliert, zart, elegante Frucht mit passender Säure. Feinfruchtig, pikant und frisch. Im Abgang etwas schlanker.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Heinrich Lunzer, Gols ▶ www.heinrich-lunzer.at 	<p>BLAUFRÄNKISCH ROSÉ</p> <p>Pink. Lebendige Frucht in der Nase: Waldbeerenmix, Tannennipfel, würzige Note. Etwas plakativ am Gaumen, fast schon kitschig. Dropsige, Cassisnote, harmonische Säure.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Helmut Bruckner, Gols ▶ www.bruckner-wein.at 	<p>ZWEIFELT ROSÉ</p> <p>Pink. Rote Früchte mit Gewürznoten. Rhabarber, Gurke, Sellerie und gemüsigte Noten über der Frucht. Rassistische Säure, die sich anhängt. Erfrischende Zitruskomponente, schlank.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Paul und Cornelia Achs, Gols ▶ www.winzerhof-achs.at 		
	<p>ROSÉ EXQUISIT, HALBTROCKEN</p> <p>Helles Pink. Rohmarzipan, Stachelbeere, Himbeergelee. Fruchtlange Süße, dazu ein wenig kräuterig. Die Pikanz puffert die Süße schön ab, recht lang. Schmeichelt dem Gaumen, gut balanciert.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Hans & Christine Nittnaus, Gols ▶ www.nittnaus.net 	<p>2008 ROSÉ</p> <p>Blassrosa. Würzige Anklänge, Veilchen, Hauch Nougat. Dezent, guter Trinkfluss, vollmundig, rund. Süße-Säure passen, dezent, harmonisch und fein. Im Abgang etwas strengere Töne.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Harald Schindler, Mörbisch ▶ www.winzerhof-schindler.at 	<p>ZWEIFELT ROSÉ</p> <p>Traubig, Walderdbeeren, Melone. Schöne Fruchtigkeit, wieder die Waldbeeren, rund mit pikanter Note. Wenig, lässt die Sorte gut erkennen, sauber, harmonisch, gute Länge. Bietet großes Trinkvergnügen.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Mag. Gert Humer, Breitenbrunn ▶ www.weinguthumer.at 	<p>BLAUFRÄNKISCH ROSÉ</p> <p>Zwiebelschalenfarbe. Marzipan, Lebkuchen; guter Druck, gute Länge, kompakt, geschmeidig. Etwas almodisch gestrickt, aber sehr wenig und sympathisch.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Eifenhof, Rust ▶ www.elfenhof.at 		
	<p>BLAUFRÄNKISCH ROSÉ</p> <p>Blassrosa. Frisch, etwas zuckerhaft, ordentlich eingebundene Restsüße. Dazu gute Säure; vernünftig zu trinken, unkompliziert, frühlingshaft frisch und klar. Passt.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Thomas Hareter, Weiden am See ▶ www.hareter.at 	<p>ROSÉ JOSEF</p> <p>Zart Lachsrosa. Beeren, Biskuit: Ribiselkuchen mit viel Staubzucker. Anklang an Joghurt und Heublumen, frische Säure, herbes Finish. Komplex, elegant, harmonisch. Braucht Essen.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Weingut Vollath, Weiden am See ▶ www.vollath.at 	<p>BLAUFRÄNKISCH ROSÉ ROSITHA</p> <p>Blassrosa. Vegetale Noten, etwas Gemüse, aber auch deutliche Brombeerfruchtigkeit vom Blaufränkisch. Dazu etwas Würze, schlank, elegant vinifiziert. Kann noch zulegen.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Weinhaus Schüller, Purbach ▶ www.weinhaus-schueller.at 	<p>ZWEIFELT ROSÉ</p> <p>Zartrosa. Apfel, Rhabarber, Melone. Etwas nussig, dann massive Stachelbeeraromen: erinnert stark an Sauvignon Blanc. Erfrischend, leicht, wenig Zweifelt-Charakter. Kontrovers beurteilt.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Andreas Wendelin, Gols ▶ www.wendelin.at 		
2 GLÄSER	<p>BLAUFRÄNKISCH ROSÉ, HALBTROCKEN</p> <p>Blassrosa. Beerige Nase. Viel Frucht, deutliche Süße, durch Säure ganz gut abgefangen. Harmonischer Trinkfluss, harmonisch, mollig, fast fett. Wenig Nachhall, insgesamt gut gelungen.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Pannonia Migsich, Andau ▶ www.migsich.at 	<p>SCHAUMWEINE</p>		<p>ROSÉ BRUT SEKT</p> <p>Nussig-würzig, Mohn. Viel Würze, recht trocken, kein Schmeichler, dafür viel Wein. Etwas schlank, dabei sehr elegant. Mousseux könnte etwas feiner sein, ist aber sehr stabil. Hält, was er verspricht.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kloster am Spitz, Purbach ▶ www.klosteramspitz.at 	<p>PINOT NOIR ROSÉ BRUT SEKT</p> <p>Mittleres Lachsrosa; Erdbeeren und Himbeeren dominieren. Elegant, wenig, schön strukturiert. Fruchtbetont, etwas grobe Perlage. Feine, typische Pinot – Frucht, zartbitteres Finish.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Sektkellerei Szigeti, Gols ▶ www.szigeti.at 	<p>BLAUFRÄNKISCH ROSÉ FRIZZANTE</p> <p>Blaufränkischanklang. Dezent. Frucht und Würze sehr harmonisch, etwas zuckerhaft hinten. Schäumt recht stark, bringt aber viel Sortentypische Frucht mit sich. Sehr spritziger, lustiger Frizzante.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Weingut Strass, Drassmarkt ▶ www.weingut-strass.at