



SPARKLING SHADES OF PINK

Schaumweine passen zum Sommer, genauso wie die Farbe Rosa. Die Bandbreite an trendigen, prickelnden Rosés ist mittlerweile sehr groß und hat viele Facetten.

Stephan Burianek*



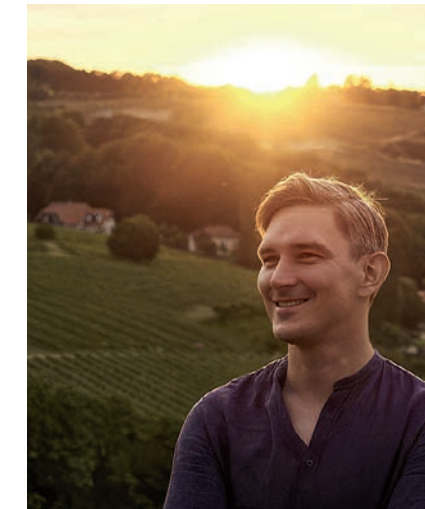
Wer vor einem Glas Rosé sitzt, gilt als glücklich. Die Farbwissenschaft assoziiert die Farbe Rosa mit positiven Gefühlen, wie Heiterkeit, Freude, Vergnügen und natürlich mit der Liebe. Wenn es im Glas zudem prickelt, setzt das der Lebensfreude noch die Krone auf. Der rotbeerige Geschmack begeistert dabei besonders, wobei er je nach Herkunft und Produzent:in unterschiedlich stark ausgeprägt sein kann. Oft erkennt man den Fruchtigkeitsgrad bereits an der Farbschattierung: Ein intensives Rosa, wie bei hellen Kirschen, verspricht in der Regel deutlich wuchtigere Aromen als das zarte Lachsrosa, mit dem viele Premium-Hersteller:innen Feingliedrigkeit und Frische betonen. Die Farbintensität liegt vor allem an der Art, wie die Basis des Schaumweins gekeltert wird. Je dunkler, desto mehr

Kontakt mit blauen Beerenschalen hatte der Grundwein, denn beim sogenannten Einmaischen löst sich die Farbe. Zweite Möglichkeit und vor allen in Frankreich üblich: weißen Grundwein mit einer Spur Rotwein zu „färben“. Außerdem spielt natürlich die Wahl der Rebsorte eine Rolle. Blaufränkisch oder Zweigelt haben beispielsweise dickere Schalen als Pinot Noir, wodurch der Saft eine intensive Farbe bekommt. Und: Je mehr Gerbstoff durch die Kelterung im Grundwein spürbar ist, desto höher wird von den Kellermeister:innen in der Regel die Dosage eingestellt. Der Restzuckergehalt prägt das Geschmacksprofil – trocken, lieblich oder süß.

Unterschiedliche Stile

Prosecco steht in dem Sinn seit jeher für unkomplizierte, fruchtbetonte Schaumweine, was auch für die relativ neuen Rosé-Proseccos gilt. Ein Prosecco besteht zu mindestens 85 % aus der weißen Rebsorte Glera. Was heißt: Andere Sorten dürfen maximal 15 % ausmachen. Konkret sind im Prosecco-Gebiet acht weitere erlaubt, darunter ist auch Pinot Noir als einzige Rotweinsorte. Rosé-Proseccos sind daher nie sonderlich farbintensiv, haben aber eine frische, beerige Frucht und sind so ein beliebtes After-Work-Highlight. Gut zu wissen: Ihr vergleichsweise günstiger Preis hat mit dem etwas weniger aufwendigen Charmat-Verfahren zu tun, bei dem die Perlen über eine zweite Gärung in Stahltanks erzeugt werden. Wer es für besondere Momente ein wenig komplexer mag, greift zu nach

traditioneller Flaschengärung hergestellten Schaumweinen. Bei dieser Herstellungsart wird stiller Grundwein gemeinsam mit Hefe und Zucker in Sektflaschen gefüllt, mit einem Kronkorken verschlossen und mehrere Monate, manchmal bis hin zu vielen Jahren „sur la latte“ – (Deutsch: „auf der Latte“) liegen gelassen. Je länger ein Sekt in Verbindung mit der Hefe reift, desto feiner wird das Aroma und zudem seine Perlage.



Rosé-Sekt ist ein Trend, der gekommen ist, um zu bleiben.

Erich Polz

Rosaroter Geheimtipp

Ein Trend mit großer Bandbreite sind Crémants. Ebenso wie beim Prosecco werden für den Rosé-Crémant im Loiretal weiße Rebsorten (Chenin Blanc und Chardonnay) mit blauen (Pinot Noir und Cabernet Franc) vermählt. Einige wenige Produzent:innen verwenden aber auch ausschließlich blaue Cabernet-Franc-Trauben. Auf Rotweinsorten – Zweigelt mit ein wenig Pinot Noir – setzt auch der steirische Winzer Erich Polz bei seinem Brut Rosé: seit vielen Jahren ein Klassiker in der Produktpalette des Weinguts. „Rosé-Sekt ist ein Trend, der gekommen ist, um zu bleiben“, meint Polz. „Er macht bei uns im Weingut einen verlässlich hohen Anteil aus. Schaumweine werden zudem immer häufiger als Speisebegleiter eingesetzt.“ Die Frage, ob die kräftige Farbe seines Brut Rosés auf einen längeren Schalenkontakt des gelesenen Traubenguts zurückzuführen ist, verneint der Winzer: „Wir lassen die Trauben vor der Pressung nicht auf der Maische liegen, sondern schalten sofort die Presse ein und wundern uns selbst immer über die hohe Farbausbeute.“ Wie es sich für erstklassige Schaumweine gehört, verläuft dieser Vorgang besonders schonend. Wichtiger Faktor ist bei Polz die Reifezeit in der Flasche: „Unter drei Jahren machen wir gar nichts“, sagt er.



La Gioiosa Prosecco DOC Rosé Millesimato

0,75 L Venetien, Italien

Schon die Farbe weist den Weg zur feinbeerigen Frucht mit einem Touch Rose und Granatapfel. Anregende und balancierte Perlage.

Ein entspannter und unkomplizierter Aperitif für alle Ansprüche

brut

11,99 €

Grundpreis/Liter: 15,99 €



QR-Code scannen und direkt bestellen.

Gratien & Meyer Rosé Crémant de Loire

0,75 L Loire, Frankreich

Rosa Crémant mit Kultfaktor. Im Duft dominieren Ribisel, rosa Grapefruit und Himbeere. Der Gaumen ist frisch und anregend.

Besonders fein zu zarten französischen Käsen von der Loire

brut

6 °C

10,99 €

Grundpreis/Liter: 14,65 €



QR-Code scannen und direkt bestellen.



Polz Sekt Brut Rosé

0,75 L Österreich

Dieser geradlinige, steirische Sekt begeistert durch seine helle Fruchtigkeit. Sein feines Mousseux ist herrlich trinkanimierend.

Prickelnde Begleitung für sommerliche Topfen-Beerentörtchen

brut

4-6 °C

19,99 €

Grundpreis/Liter: 26,65 €



QR-Code scannen und direkt bestellen.




FLORIAN EMPFIEHLT

Aus 100 % Pinot-Noir-Trauben zehn verschiedener Grand-Cru-Lagen der Montagne de Reims einschließlich der renommierten Côte de Bouzy komponieren die Kellermeister:innen von Laurent-Perrier diesen einzigartigen Premium-Champagner. Seit dem Release 1968 hat er die Herzen seiner Fans im Sturm erobert. Optisch brilliert der Rosé in einer zarten, frischen Lachsfarbe. Im Duft finden sich viele Facetten roter Früchte wie Himbeere, Erdbeere und Kirschen. Der Gaumen beeindruckt durch seine harmonische Perlage, lebendige Säure, Eleganz und ganz viel Charakter. Und: Das Meisterwerk macht nicht nur als Aperitif gute Figur, er ist auch ein idealer, universell einsetzbarer Speisebegleiter – vom leichten Kalbs-Carpaccio bis zu fruchtigen Desserts mit roten Beeren. Außerdem ist die Flasche mit ihrer ikonischen und wiedererkennbaren Form ein großer Klassiker, der an jene aus der Zeit von Heinrich IV. erinnert.

Laurent-Perrier Cuvée Rosé

0,75 L Champagne, Frankreich

 brut

 8–10 °C

89,99 €

Grundpreis/Liter: 119,99 €

 QR-Code scannen und direkt bestellen.



Florian Sperl

Mag. Florian Sperl
Schaumwein- und Champagnerexperte
INTERSPAR weinwelt



Berlucchi Cuvée Imperiale Max Rosé


0,75 L Italien



Ein hochwertiger, eleganter Rosé aus Chardonnay und Pinot Nero mit spielerischer Balance von Frucht und lebendiger Frische.



Feine Lachscrostini mit Avocado, Kirschtomaten und Sauerrahm

 5–7 °C

24,99 €

Grundpreis/Liter: 33,32 €

 Nur online erhältlich.

Sprudelnde Klassiker

Wenn es um hochqualitative Schaumweine geht, gelten das italienische Franciacorta und die französische Champagne als Nonplusultra. Das umfasst natürlich auch die rosafarbenen Varianten. Bereits im Jahr 1962 hat, nahe des Iseo-Sees und unweit von Mailand, die Kellerei Berlucchi ihren ersten Rosé-Schaumwein produziert. Durch diese lange Erfahrung zeigt die Berlucchi Cuvée Imperiale Max Rosé – 60 % Chardonnay, 40 % Pinot Noir –, dass sie neben einer einladenden Frucht und der hefig-feinen Perlage zusätzlich durch mineralisch-salzige Noten besondere Tiefe erreichen kann. Und das, obwohl die Dosage im Extra-Dry-Bereich liegt, also etwas mehr Zucker aufweist, als es bei Brut der Fall ist.

In der Champagne brachte Laurent-Perrier im Jahr 1968 als erste Kellerei einen Rosé-Champagner auf den Markt. Bis heute gilt diese leuchtende hellrosa Cuvée als Benchmark in der Kategorie. Vier Jahre liegt dieser immens frisch und anregend schmeckende Rosé auf der Hefe, was ihm eine harmonische Brillanz gibt. Ein Rosé-Schaumwein für ganz spezielle Momente im Leben – die klarerweise nicht nur auf den Sommer begrenzt sind. Im Schnee macht sich die Farbe Rosa nämlich auch ziemlich gut.



Champagner reift in tiefen, kilometerlangen Kreidekellern.

Geheimtipp Speisebegleiter

Nicht zuletzt wegen ihres vielfältigen Charakters sind Rosé-Schaumweine perfekte Speisebegleiter. Zu heimischem Rosé-Sekt bietet sich etwa karamellisierter Ziegenkäse mit Rosé-Birnen oder eine klassische Räucherforelle auf Schwarzbrot an. Wer daheim lockeres Urlaubsfeeling erzeugen möchte, könnte bei einem Rosé-Prosecco zu sommerlich leichten Crostinis mit Ricotta und Cherrytomaten greifen. Plus: In der jeweiligen Region erzeugte Käsesorten liefern spannende Optionen – etwa Langres zum Champagner oder Taleggio an der Seite eines Franciacorta.

Weitere Ideen zu Rosé-Schaumweinen sind eine Feta-Terrine mit Rucola und Granatapfelkernen oder als Dessert Panna Cotta mit Beeren-Pfirsich-Salat. Sie eignen sich auch als Hauptspeisebegleiter, etwa für Lachs vom Grill, zu Ravioli mit Eierschwammerl und geschmolzenen Tomaten oder an der Seite einer Quiche Lorraine mit Sommergemüse. Zwei ganz persönliche Pairing-Tipps gibt es noch vom kulinarikaffinen Winzer Erich Polz: „Orangen-Sellerie-Salat mit rotem Pfeffer und danach ein Hauptgericht mit Krustentieren, Langusten oder Garnelen in einer fruchtigen Sauce.“ □



Rosé ist die perfekte Begleitung zu einer Vielzahl an Hauptspeisen sowie zu fruchtigen Desserts.