

# Die Sommerhits: Rosé Festival in der WineBank

## Offener Ausschank in der WineBank Frankfurt

Der Rosé hat sich vom Modetröpfchen zum Lustwein entwickelt. Dennoch gibt nach wie vor viel Mainstream. Aus dem Meer der Mittelmäßigkeit haben wir dennoch einige ausgezeichnete Tropfen herausgefischt. Eine gute Auswahl davon wird es am 26. August in der Frankfurter WineBank im Ausschank geben. Ab 19 Uhr kann man verschiedene Rosé-Weine glasweise zu Sonderkonditionen bekommen. Eine weitere Folge der Serie **Weine mit BISS**, bei der indes nicht moderiert, sondern getrunken und geplaudert wird.



**Château Minuty** befindet sich über dem Golf von Saint-Tropez und wird von üppigen Palmen, Platanen und Rosen romantisch verzaubert. Der elegante Rosé M schimmert lachsrosa im Glas und ist von seidiger Struktur. Der Wein ist animierend trocken, ungemein frisch und wird dezent von einer feinen Fruchtigkeit begleitet. Der zarte Duft von Beeren und Kräutern ist so präsent wie nötig und so zurückhaltend wie möglich. Es setzt jedenfalls gleich eine enorme Trinkfreude ein, die bei der ersten Flasche nicht beendet sein wird. Der Minuty M wird aus den Rebsorten Grenache, Cinsault und Tibouren erzeugt. Für uns ein Rosé par excellence. Endverbraucherpreis ca. 11 €. Gesehen & getrunken bei Beesdo & Cap.

Der zarte Provence-Rosé **Clos Beylesse** von der Domaine l'Abbaye schwebt federleicht über die Zunge und hinterlässt durch seine komplexe Art dennoch einen bleibenden Eindruck. Fein, frisch, harmonisch, elegant und so mediterran, dass er überall ein Meer vors Auge zaubert. Sublime Aromen von Kräutern, Zitrus, Blaubeeren und Melone verweben sich sanft ineinander. Die Assemblage aus Syrah, Grenache, Cinsault haut nicht auf die Pauke, sondern will mit bedächtiger Ausgeglichenheit überzeugen. Die auffällige blaue Flasche soll vor schädlichen UV-Einflüssen schützen und länger frisch halten sowie die Nähe des Weinguts zum Meer widerspiegeln. 19 €. Gesehen & getrunken bei Soul Food von Thomas Funke,

Mehr Urlaub in einem Glas kann es kaum geben: Die **Domaine de Marchandise** schenkt uns einen so köstlichen, nach praller Lebensfreude und Sinnlichkeit schmeckenden Rosé-Wein ein, wie er kaum besser sein kann. Er zeigt sich frisch, saftig, dicht und präzise in Ausdruck und Aromatik, wobei ihn ein Hauch Waldbeeren und ein Touch Grapefruit abrundet. Der Rosé Côte de

Provence aus den Rebsorten Syrah, Grenache und Cinsault lädt durch seine kühle Noblesse zum Weitertrinken ein, was gerade für die Gastronomie wichtig ist, die nicht möchte, dass die Gäste nach dem ersten Glas müde werden und sich gelangweilt fühlen. Man kann diesen fabelhaften Wein zu gegrillten Fisch und der würzigen Knoblauch-Kräuter-Küche Südfrankreichs trinken, er lässt sich aber auch ganz einfach solo genießen. 11,80 €. Gesehen & getrunken im Frischeparadies.

Der Rosé **Cuvée Prestige von Féraud** entfaltet die Düfte der Provence. Klassisch, aromatisch, finessenreich, diskret kräuterwürzig, umweht von Limone und Pfirsich und mit leichtem knackfrischen Biss. Die Domaine des Féraud ist seit 2011 im Besitz des Hamburgers Markus Conrad, der die Qualität der Weine von Jahr zu Jahren steigern konnte, wobei ihm nicht nur seine verschiedenen Roses außerordentlich gut gelingen, sondern auch die Rotweine. 12,90 €. Gesehen & getrunken bei Wein am Limit von Hendrik Thoma.



Der lachsrosa schimmernde Rosé **Miraflores von Lavage** aus der Region Roussillon ruft geradezu nach Sushi, wobei gegrillter Fisch und Krustentiere auch bestens passen. Saftig, frisch, floral, zurückhaltende und doch spürbare Aromen von Granatapfel, Limette und Orange. Eine sensible salzige Mineralität macht den Rosé ausgesprochen faunisch und animierend. Rebsorten: Grenache Gris und Mourvedre. Geschmacklich ein Luxus-Rosé, preislich aber

moderat. 10 €. Gesehen & getrunken bei Belvini.



**Diving into Hampton Water:** Der Name ist ebenso bemerkenswert wie das Etikett. Dieser Wein entstammt einer gemeinsamen Idee von dem amerikanischen Rocksänger Bon Jovi, dessen Sohn Jesse Bongiovi (so der richtige Familienname) und dem ehemaligen französischen Rugbyspieler Gérard Bertrand, der mit önologisch professioneller Begleitung längst sein eigenes Weingut in Südfrankreich betreibt. Man will mit diesem süffigen Rosé südfranzösisches Savoir-Vivre und den lässigen Lifestyle der US-Ostküste einfangen. Die Trauben für den Wein (Grenache, Cinsault, Syrah, Mourvedre) stammen aus dem Languedoc. Im Haus in den Hamptons von Bon Jovi wurden Roséweine bislang als „rosa Saft“ getrunken. Ihr Rosé ist aber kein „Bed of Roses“. Der Hampton Water Rosé (ca. 16 € bei Weinwolf und Beesdo & Cap) hat eine forsche Frische, entfaltet diskrete Fruchtaromen mit leichter Dominanz der Himbeere, wirkt aber zu keiner Zeit blumig, sondern vor allem saftig, fein, anregend und luftig.

Bei Weinen von Prominenten und solchen mit besonders attraktiven Etiketten herrscht oft Misstrauen – der Hampton Water ist jedoch von unwiderstehlichem und unprätentiösem Genuss.

Am zauberhaften Gardasee kann man schnell in mäßigen Weinen ertrinken, es gibt aber auch exzellente Erzeuger, die durch Qualität und Finesse überzeugen. **Costaripa** hat dort den Rosé neu interpretiert, mit mehr Finesse und Tiefgang. Der filigrane Rosa Mara ist von seidiger Struktur und schönster

Harmonie. Auch der Rosé Spumante ist fabelhaft und so viel besser als manche gehypten Nobeldoofel. Mattia Vezzola gehört zu den Pionieren und gleichzeitig zu den Avantgardisten am Gardasee. 12,60 €. Gesehen und getrunken bei Giovo (My Gourmet 24).

**Arnot Roberts** gilt als Vorreiter der amerikanischen *Indie Wine Scene*. Seine Weine sind nur in kleiner Menge in Deutschland zu bekommen und dies nicht ganz preiswert. Ein ungewöhnliches Weingut in Nordkalifornien, mit ziemlich eigenwilligen Gewächsen. Wie kommt man auf die Idee, einen eigentlich portugiesischen Touriga Nacional als Rosé zu erzeugen? Das Ergebnis ist ein nobler, sehr trockener und angenehm erfrischender Wein, der ganz und gar unkalifornisch herb und eher französisch erscheint. Ein Überraschungswein, für 23,90 €. Gesehen & getrunken bei Wein am Limit von Hendrik Thoma.

Der **Mineral Soalheiro Rosé** aus Portugal ist so schlank und glasklar, wie man sich das von einem Rosé wünscht. Kühle, frische Stilistik, swingender Trinkfluss. Dieser Blend aus Alvarinho und Pinot Noir passt sehr gut zu Meeresfrüchten und Knoblauch-Gambas. 13,60 €. Gesehen & getrunken bei Hendrik Thoma und Wein am Limit.

Trotz modernen Auftritts, ist der **Léoube Love** in seiner Stilistik eher traditionell ausgerichtet. Prägend war der Rosé-Pionier Ott, dessen Sohn Romain inzwischen Weinmacher bei Léoube ist und auf bio-dynamisch und umweltfreundliche Landwirtschaft setzt. Das Chateau liegt im Herzen von Cap Bénat in Meernähe, umgeben von Reben, Gärten und Olivenhainen. Leoube macht verschiedene Rosé-Weine, auch einen interessanten Sparkling. Der *Love* ist ein sehr guter Einstieg und beschwingter als der alkoholreiche *Secret* von Léoube. Blasses Pink, angenehm trocken, ein Hauch von Mandarine und Johannisbeere. Auch die salzige Meerbrise schmeckt man im Glas. Lädt zu Meeresfrüchten ein. 12,50 €. Gesehen und getrunken bei Weinhandel Steines in Oberding.

Ludwig Fienhold



**Art der Veranstaltung: Rosé Festival, offener Ausschank**

**Ort: Weinbar in der WineBank Frankfurt, Meisengasse 9, neben Parkhaus Börse**

**Tel: 069 21 93 94 88**

**Tag: Montag, 26. August**

**Zeit: 19 Uhr**

