

Forever Summer: Diese Rosé-Weine muss man haben

Viel Frankreich und eine Überraschung

Sommer im Glas. Das kann kaum etwas so gut wie Rosé-Wein. Es sollte aber der richtige sein. **Mirabeau** Rosé sind Sehnsuchtsweine aus der Provence. Das Bilderbuchweingut liegt in Contignac unweit von St. Tropez. Im Glas schimmert genau jenes Zartrosa, das man sich von einem Rosé-Wein wünscht und dem der Duft und die Sinnlichkeit der Provence entspringt. Die verschiedenen Rosés weichen voneinander ab, tragen jedoch alle die gleiche Handschrift: Duftig, geschmeidig, elegant und so harmonisch, wie man sich das ganze Leben wünscht. Sie lächeln freundlich, aber in einer erfreulich trockenen Art, denn alle Weine haben unter einem Gramm Restzucker, was Geschmack und Bekömmlichkeit steigert.



Es gibt verschiedene Sorten, den Basis-Rosé **Forever Summer**, den frischen **Nude Pink** oder den fruchtbeerigen **Azure**. Den **Pure** und den **Etoile** finden wir ganz wunderbar, aber wenn wir nur einen auswählen müssten, dann wäre unser Favorit der fabelhafte Mirabeau Rosé **Classic**, der alles zeigt, was ein erstklassiger Wein dieser Provenienz an Eigenschaften mitbringen sollte. Er ist feinsinnig und anregend, seidig und saftig, blitzblank sauber und so anschmiegsam, dass er lange im Mund bleibt. Über allem schwebt ein Hauch

von Pfirsich, Himbeere und Erdbeere, pointiert durch frische Kräuter und einen Touch Minze. Ein armer Tropf, wer davon nicht mehr als ein Glas haben möchte. Der **Pure** fällt ähnlich aus und gestaltet sich doch etwas anders. Bei ihm dominiert trotz seines zarten Blütenduftes eine salzige Mineralität. Nuancen von rosa Grapefruit und Pfirsich bereichern den Wein auf ganz dezente Weise. Der Mirabeau **Etoile** ist seelenverwand mit dem **Classic**. Insgesamt wirkt er jedoch etwas kräftiger und dichter, bleibt aber ebenfalls ein Ästhet. Die Mirabeau Rosés sind emotionale Geschöpfe, die unsere Sinne berühren und ungemein Lust machen. Alle Rosés (12,5% Alc.) lassen sich lässig solo genießen, passen aber auch zu leichten Gerichten, wie Garnelen mit Tagliatelle und Estragon oder grundsätzlich Sushi. Die Weine kosten zwischen 9,90 und 18,90 €. Neu im Programm sind die Canettes, Belle Année Rosé-Weine in der Dose. Bislang sind diese nur auf dem englischen und amerikanischen Markt zu bekommen, doch wird gerade darüber nachgedacht, sie auch nach Deutschland zu bringen. Fürs

Picknick im Grünen oder am Strand, den schnellen Drink zwischendurch oder Hoteliers, die ihre Minibars originell bestücken möchten, vielleicht die richtige Idee.

www.maisonmirabeau.com

<https://www.mirabeauwine-shop.de>

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 vor's 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.

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 **Cuvée Prestige von Féraud** entfaltet die Düfte der Provence. Klassisch, aromatisch, finessenreich, diskret kräuterwürzig, umweht von Limone und Pfirsich und mit leichtem knackfrischen Biss.

Der lachsrosa schimmernde **Mirafors von Lavage** aus der Region Roussillon bringt viel Sommer ins Glas: 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.



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.

Einen Rosé mussten wir einfach einschmuggeln, der hier zwar von der Provenienz nicht passt, aber durch seine Qualität einfach dazugehört. Außerdem ist es sehr sehr selten einen guten deutschen Rosé zu finden. Der Rosé **Unterm Radar** aus Spätburgunder und etwas Blaufränkisch von **Alexander Laible** aus dem badischen Durbach ist brillant. Er vibriert mit seiner

kühlen Aromatik aus Walderdbeeren, Kräutern und einem Hauch von Estragon. Ganz fein verwoben, nicht üppig oder gar kitschig. Druckvoller Trinkfluss, mit viel Frische, Mineralität und Saftigkeit. Alexander Laible will zeigen, dass nicht nur Franzosen einen guten Rosé machen können. Es ist ihm gelungen. Man sollte seinen Rosé unbedingt auf dem Radar haben.

Ludwig Fienhold

Photocredit: Mirabeau, Laible