

Rosé Wein: Der Durst des Sommers

Unsere Favoriten für Terrasse, Strand und Meer

Von Ludwig Fienhold

Rosé ist mehr als ein Wein, er ist der Duft und der Durst des Sommers. Oft ist er nur ein leichter beliebiger Lifestyle-Drink, er kann aber auch Qualität zeigen. Wir stellen einige unserer persönlichen Favoriten vor, die Geschmack und Persönlichkeit ins Glas bringen.



Azul Perdido

Auf der Kanaren-Insel **La Palma** brodeln die Vulkane noch immer, 2021 flossen wieder Lavaströme. Glühende Leidenschaft zeigt die Bodega **Azul Perdido** bei ihren ungewöhnlichen Weinen. Das Garagenweingut von Rüdiger Ewerth ist so individuell wie die ganze kleine Vulkan-Insel. Der Rosé wird aus autochthonen Rebsorten erzeugt, die es teilweise sonst kaum noch gibt: Negramoll, Listan Blanco, Albillo Criollo und Viajariego Blanco. Der **Clarete**, Jahrgang 2021, ist ein fleischiger, saftiger, kompakter, runder und weicher Rosé. Ganz trocken, keine kitschige Frucht, nur ein wenig Cranberry, Kirsche, Hibiskus sowie ein Hauch Kräuter. Lustmacher erster Klasse. Ein vitaler Stoff, auch für Rotweinfreunde. Für uns jedenfalls einer der besten Rosé-Weine auf diesem Planeten. Mit einem schönen lyrischen Namen. Azul Perdido, verlorenes Blau.



Marta & Juan von Titerok Akaet

Titerok Akaet nannten die Ureinwohner die feuerroten brennenden Berge des Timafaya-Vulkans auf **Lanzarote**. Das kleine Weingut gleichen Namens hat nur Gutes und Einzigartiges zu bieten. Oft sind Rosé-Weine nur Abfallprodukte der

Rotweinherstellung, hier reiht er sich in die Linie der Topweine mit ein. Der Rosé **Ye-Yé** ist super saftig, wildbeerig und prall und verhilft zu einer dynamischen Trinkgeschwindigkeit. Gloriously unstoppable.



Die **Domaine de Marchandise** schenkt uns einen köstlichen, nach praller Lebensfreude und Sinnlichkeit schmeckenden Rosé-Wein ein. Er schwebt in perfekter Harmonie über die Zunge und zeigt sich frisch, saftig, dicht und präzise in Ausdruck und Aromatik, wobei ihn ein Hauch Waldbeeren und ein Touch Grapefruit abrunden. Der **Rosé Côte de Provence** aus den Rebsorten Syrah, Grenache und Cinsault lädt durch seine kühle Noblesse zum Weitertrinken ein.



Jeany & Stephen von Mirabeau

Die Rosé-Weine von **Mirabeau** sind 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. Uns gefällt die ganze Palette, aber der fabelhafte Mirabeau Rosé **Classic** zeigt alles, 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. Ein feiner delikater Stoff, wie er nur aus der **Provence** kommen kann.

Bezugsquelle für Top-Rosé, wie Titerok-Akaet und Azul Perdido:
www.weinamlimit.de

www.maisonmirabeau.com

Photocredit: Maison Mirabeau, Barbara Fienhold