

Rosé-Wein: Die Farbe des Sommers

Vom Modetröpfchen zum Lustwein

Es gibt Tage, an denen man sich nur mit einem Rosé anfreunden möchte. Im Sommer sind solche Begegnungen besonders häufig. Wir haben viele gute Freunde unter den Roséweinen, wobei die Qualität weltweit gestiegen ist. Es ist aber ein Unterschied, ob man Rosé in Bad Wimpfen oder an der Côte d'Azur trinkt. Die azurblaue Küste ist ein Quell für den lebensfrohen Rosé. Gut, meist werden überbewertete Touristenweine aufgetischt, aber es gibt auch herausragende Beispiele abseits vom Mainstream.

Das 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 €. Wird von vielen Händlern geführt.



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 nicht besser sein kann. 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 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. Am meisten Freude bereitet er, wenn man ihn im wunderschönen Roquebrune-sur-Argens trinkt oder im nahen Weingut der Domaine de Marchandise. Es gibt ihn aber auch im Frischeparadies in Frankfurt, wo man ihn ebenfalls mit viel Spaß im Glas im Bistro zu den Fischgerichten trinken kann. Zu bestellen auch bei www.alleswein.com Endverbraucherpreis: 11,40 €.



Der bekannteste Promi-Rosé ist der von Brad Pitt und Angelina Jolie und ihrem Château Miraval in der Provence, der von der Weinfamilie Perrin vinifiziert wurde. Uns hat der Tropfen (17 €) nicht beeindruckt, möge er auch von vielen übermäßig gelobt werden. Ein anderer und eher interessanter Rosé mit Starstatus ist gerade auf den Markt gekommen und trägt den schönen Namen: **Diving into Hampton Water**. Das Etikett ist eines Design-Preises würdig und regt ganz sicher zum Kauf an. Der 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 längst sein eigenes Weingut in Südfrankreich betreibt. Man wollte mit diesem gemeinsamen 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. 19,95 € bei Weinwolf, Beesdo & Cap) hat eine forsche Frische, entfaltet diskrete Fruchtaromen mit leichter Dominanz der Himbeere, wirkt aber zu keiner Zeit blumig. Diving into Hampton Water lädt auf schöne und auffrischende Weise zum Abtauchen ein.

Ludwig Fienhold

