

Wein-Bar Juwel: Auf der Sonnenseite des Mains ploppt jetzt der Rosé

Gute Rosé-Weine

statt Partyplörre

Die Rosé-Saison hat begonnen, die Welt erscheint rosarot. Doch nur selten bekommt man auch gute Weine dieser Art ins Glas. Die Open-Air Weinbar und Event-Location **Juwel** am Frankfurter Mainufer hat ihr ohnehin bemerkenswertes Sortiment mit einer Rosé-Weinkarte ergänzt. Alle Offerten inklusiver der hochpreisigen gibt es auch glasweise.

Der einst so lebendige Walther-von-Cronberg-Platz am Mainufer in Sachsenhausen wird derzeit nur durch das **Juwel** gastronomisch am Leben gehalten. Die Crew engagiert sich um so mehr mit einigen kleinen und großen Events oder speziellen Wein-Offensiven wie kürzlich mit herausragenden Vulkanweinen und jetzt mit Rosé.



Inselweine können großen Charme haben, aber auch Charakter zeigen. Lanzarote und Ibiza sind ganz unterschiedliche Insel- und Weintypen, die aber beide enorm viel Freude ins Glas bringen. Das kleine Weingut **Titerok Akaet** auf Lanzarote begeistert mit seiner ganzen Range, allesamt charakterstarke Individualisten in limitierter Auflage. Auch der Rosé **Ye-Yé** ist kein Nebenbei-Erzeugnis, sondern ein eigenständiger und vitaler Lustmacher. Hinter dem schrillen Etikett, das auch junge Weinfreunde ansprechen soll, steckt seriöse und vor allem harte Arbeit. Das Ergebnis: Super saftig, wildbeerig, fleischig, ein Rosé für Rotweinfreunde.

Begeistern kann man sich auch für den **Ibizkus** aus **Ibiza**, andere Stilistik, ähnliche Trinkfreude. Der Rosé aus der Rebsorte Monastrell (Mourvèdre) ist alles andere als ein plörrendes Partytröpfchen. Er ist seidig, elegant und feinsinnig und schmeckt nach Grapefruit, Orangenzeste, frischer Hagebutte und Karamell mit einem Touch Botanics und delikaten Kräuternoten.



Juwel am Main

Ein toller Schäumer, in Portugal Espumante genannt, ist der **3B Rosé Extra Brut** von **Filipa Pato** und **William Wouters** aus Bairrada. Dieser feinperlende schäumende Wein überrascht mit einem markanten Erdbeeraroma, das aber ganz ohne kitschige Frucht auskommt und extrem trocken ist. Die Bagatraube sorgt für eine köstliche Kräuter-Note, die mineralische Frische animiert zum Noch-ein-Glas-mehr-trinken. Man wird den 3B Rosé kaum noch irgendwo bekommen, er ist extrem beliebt und schnell weggetrunken. Im Juwel gibt es die letzten Flaschen.

Es wird im Juwel am Main, Walther-von-Cronberg-Platz 5, am Donnerstag, 23. Mai, ab 18 Uhr diese hier vorgestellten und noch ein halbes Dutzend weiterer Rosé-Weine im Ausschank

geben. In allen Größen: 0,1l, 0,2l und als Flasche. Die Rosé-Karte ist auch danach noch aktiv, aber: First come, first drink.

Die Öffnungszeiten findet man auch unter:

www.the-cooking-ape.com