

GENUSS



EXKLUSIVE VERKOSTUNG UND BEWERTUNG
VON TOP-SOMMELIER WILLI BALANJUK

GRAND CRU – ROSÉ

Drink Pink

Rosé ist nicht nur in Südfrankreich beliebt. Auch heimische Winzer keltert vermehrt Weine mit der typisch rosaroten Färbung. Wir haben die besten für Sie verkostet.

→ Man schenkt sich ein Glas Rosé ein, wähnt sich im Urlaub, denkt an weiße Pferde, Lavendelfelder in der Provence und Sonnenuntergänge. Getrunken wird der aromatische Wein bevorzugt unter freiem Himmel, in Gast- und Schanigärten. Traditionell hieß die österreichische Antwort auf Rosé Schilcher, ein individueller Roséwein, der in den 1990ern enorm gefragt war. Leider ist es in den letzten zehn Jahren um den rassigen, aromatischen Steirer etwas ruhiger geworden. Schade, er ist noch immer einer der lebendigsten und trinkfreudigsten heimischen Rosés. Die gute Nachricht: Der weltweit sinkende Rotweinkonsum verstärkt die Rosé-Produktion. Selbst bekannte Rotweinregionen wie Bordeaux, Toskana und Rioja setzen vermehrt auf rosarote Kreszenzen.

Zur Verbesserung ihrer Weine führen Rotweinwinzer einen Saftabzug durch, der das Verhältnis Beerenhäute zu Most optimiert und es ermöglicht, dichtere Weine zu keltert. Diese Methode nennt sich „Saignée“, aus dem Abzug entstehen fruchtgeprägte Roséweine mit mittlerer Balance. Erfolgreiche Rosé-Weinmacher arbeiten sowohl mit Trauben aus eigenen Rieden als auch mit Saftabzug. Die dadurch entstehenden dichteren, engmaschigeren und aromatisch komplexeren Weine sind, einfach gesagt: bessere Weine. Vermutlich ist das ein Hauptgrund für die steigende Rosé-Produktion. Die steigende Rosé-Nachfrage wird mehrheitlich von heimischen Fachhändlern bestätigt.

Die Farbe ist ein nicht unwesentlicher Faktor des Rosé-Machens. Die Mehrheit der österreichischen Rosé-Weine orientiert sich dabei am hellen Lachsrosa der Provence-Weine. Aromatisch hat der österreichische Rosé rotbeerige Noten und Kirsch-Weichsel-Anklänge zu bieten. Zwar ist der Großteil der Rosé-Weine reinsortig und wird auf Basis von Zweigelt oder Blaufränkisch ge-

keltert; um die Aromatik zu verbessern, versuchen allerdings auch zahlreiche Winzer, durch Cuvéetierung mehr Komplexität in ihren Rosé zu bringen. Zudem wird der Ausbau im Holz und mit zartem Gerbstoff gekonnt eingesetzt. Die 2017 geschaffene DAC-Region Rosalia, die vermehrt auf Rosé setzt, hat zur stärkeren Wahrnehmung dieser Weine beigetragen. Viele Winzer vinifizieren ihren Rosé mit der Zielsetzung, einen „Rotwein für den Sommer“ zu keltert. A la Carte hat eine Rosé-Grand-Cru-Verkostung ausgeschrieben. Rund 100 Weine wurden in drei Kategorien degustiert.

Der Hauptteil der verkosteten Weine findet sich in der Kategorie Rosé-Weine Jahrgang 2024:

Die rund 80 Weine, die in dieser Kategorie eingereicht wurden, repräsentieren die oben beschriebene Vielfalt. Die besten Weine verbinden jugendliche Frucht, feine Würzenoten und zarten Gerbstoff. Der herausfordernde Jahrgang ist bei den meisten 2024ern nicht spürbar. Die Frucht präsentiert sich reif, saftig und Kirsche-dominiert in der Nase. Der Trinkfluss ist balanciert, und das Spiel aus Gerbstoff und Fruchtschmelz im Abgang kennzeichnet die meisten Weine. Mit Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon und Zweigelt im Vordergrund zeigt sich vermehrt die Handschrift des Winzers durch die Bevorzugung der einen oder anderen Rebsorte. Die besten Weine sind komplex in der Nase, dicht und engmaschig in der Textur und verfügen über eine gute Länge. Diese Rosé-Weine können gut als Speisenbegleiter eingesetzt werden.

Die reiferen Rosé-Weine der Jahrgänge 2023 & 2022 in der 2. und 3. Kategorie wurden nur von Spezialisten beziehungsweise Weingütern mit starkem Fokus auf Rosé eingereicht. Sie bestätigen die sehr gute Qualität dieser Weine durch nuancierte, vielschichtige Aromatik, mit Frucht vereint, harmonische Textur und balanciertes Finish. ←

info

Verkostet und bewertet
wurden die Weine vom Autor in Zalto-Universalgläsern. Im Anschluss wurden die besten der jeweiligen Kategorie von einer Fachjury in einer Blindverkostung bewertet und zum Grand-Cru-Wein nominiert.

Jurymitglieder sind:

Hans Martin Gesellmann (Kracher Fine Wine), Benjamin Mayr (Del Fabro Kolarik), Dragos Pavelescu (Onologe), Philipp Schäfer (Weinakademiker & Weinhandel), Simon Schubert (Restaurant Reznicek), Johannes Tremel (Weinhandel) und der Autor.



Rosé-Weine 2024

Weingut Prieler, Schützen am Gebirge

2024 Rosé vom Stein (BF), 13,5 %, DV



Jugendliche Lachsfarbe, intensive Nase, Blutorange, kandierte Noten, Mandarine, stoffig, straff, lebendiger, eleganter Trinkfluss, sehr feiner Gerbstoff mit Frucht unterlegt, lang anhaltend, Cranberry im Rückaroma.

Georg Prieler: „Wir keltern diesen Wein aus eigenen für die Rosé-Produktion gepflanzten Blaufränkisch-Gärten und cuveétieren mit Saftabzug unserer besten Rieden Goldberg und Mariental.“