

Die Anzahl komplexer, aromatischer Rosés hat in den vergangenen Jahren rapide zugenommen.



Rosarote Verführung für Gaumen und Küche

Roséweine liegen Chandra Kurt besonders am Herzen – zumal sie oftmals verkannt im Schatten von Rot- und Weissweinen stehen. Um sich ein Bild des aktuellen Schweizer Rosé-Schaffens zu machen, hat die Weinexpertin rund 100 Rosés verkostet.

Text: Chandra Kurt Foto: Bruno Torricelli

Zugegeben, in meinem Weinkühlschrank dominieren nicht Roséweine. Dennoch habe ich immer rund ein halbes Dutzend kaltgestellt, denn manchmal will ich zum Apéro oder als «Glas Wein während des Kochens» nicht einen Weisswein öffnen, sondern vielmehr einen Rosé.

Als ich vor ein paar Jahren mein Buch «Drink Pink» (www.mediagene.ch/cms/drinkpink.phtml) geschrieben habe, waren die Reaktionen meiner Weinkollegen sehr gespalten – auf jeden Fall schien mich nie-

mand um die Schreib- und Degustationsarbeit zu beneiden. Verstanden habe ich das nicht – zumal ein gut gemachter Roséwein eine wahre Gaumenfreude ist. Interessanterweise kommen in der Weinwelt auf keinem anderen Sektor so viele Neulancierungen auf den Markt wie bei den Rosés. So viel zur Fachwelt.

Rosés passen zu vielem

In der Küche sind Roséweine tolle Begleiter – manchmal sind sie sogar die diplomatischste Lösung. Ich denke dabei an die fernöstliche Küche. Currys und Thai-Ge-

richte vermählen sich wunderbar mit beerig-süffigen Rosés, die beispielsweise aus der Merlot- oder der Pinot-noir-Traube vinifiziert worden sind.

Rosé passt aber auch sehr gut zu allerhand Vorspeisen, Fischgerichten, Tapas und Antipasti. Deftige Kost, wie Schlachtplatten oder Räucherspeck, eignen sich ebenfalls in Kombination mit dem Rosé. Denn seine leichte Art lässt die schwere Kost einfacher geniessen. Doch aufgepasst: Es wäre falsch zu glauben, dass es sich bei den heutigen Rosés ausschliesslich um liebliche, alkoholarme Weine für den Apéro handelt. Die Anzahl an komplexeren und aromatischeren

Weinen unter den Rosés hat rapide zugenommen.

Öffnen und geniessen

Wie lange bleibt eine offene Roséflasche gut? Das hängt von der Komplexität des Weines ab. Leichte Roséweine und die meisten Weissweine halten sich in der Regel nur einen Tag. Am besten Zapfen drauf – und in den Kühlschrank stellen. Ist ein Wein komplexer und gehaltvoller, kann er auch zwei drei Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden. Grundsätzlich gehören die Roséweine jedoch zum Weintypus mit kurzer Lebensdauer. Ich habe bis jetzt die Erfahrung gemacht, dass sie sich nicht gross entwickeln, wenn sie einmal offen sind. Mein Ratschlag: öffnen und geniessen.

Weil Roséweine nicht sehr viel Gerbstoffe enthalten, kann man sie auch nicht zu lange lagern. Die meisten Abfüllungen sollten innerhalb von einem bis drei Jahren getrunken werden. Man kann von folgender Faustregel ausgehen: Je kürzer der Zeitabschnitt zwischen Ernte und Verkauf, je schneller ist der Wein zu geniessen.

10 EMPFEHLUNGEN VON CHANDRA KURT

- Oeil de Perdrix 2007, Neuchâtel
Domaine E. de Montmollin Fils, CHF 15.30
www.montmollinwine.ch
- Oeil de Perdrix du Valais 2007
Gregor Kuonen, CHF 15.20
www.gregor-kuonen.ch
- Schiller 2007, Zizerser, Von Salis
CHF 17.–, www.vonsalis-wein.ch
- Mürset Oeil des Roches 2007
Grillette, CHF 17.–, www.grillette.ch
- Dä Wiiss 2006, Wein Stamm, CHF 13.50
www.weinstamm.ch
- Dôle Blanche de Chamoson 2006
Giroud Vins, CHF 15.–
www.giroud-vins.ch
- Oeil de Perdrix 2007, Goldbeere
Volg Weinkellereien, CHF 12.20
www.volgweine.ch
- Pink by Obrist 2006, Vin de Pays Suisse
CHF 8.90, www.obrist.ch
- Gran Rosé 2007, Rosato da Uve Merlot
Guido Brivio, CHF 14.50, www.brivio.ch
- Rosamour 2007, Rosé du Valais
Charles Bonvin, CHF 13.80
www.charlesbonvin.ch