

# ROSÉ

## **Rosé – Sommerwein, Trend oder einfach nur ein toller Wein?**



Denkt man an Rosé, hat man garantiert folgende Szene im Kopf: eine fröhliche Gesellschaft auf der Terrasse, eisgekühlter Rosé schimmert lachsfarben in beschlagenen Gläsern, die Gäste stehen plaudernd in luftiger Sommerkleidung in Gesprächen beieinander ... Das ist ja alles schön und gut und gefällt uns auch, wir sind allerdings der Meinung, dass ein schöner, komplexer Rosé mehr als das bietet! Er ist neben Weiß- und Rotwein eine zusätzliche Bereicherung in der Weinwelt. Viele Winzer sehen das mittlerweile auch so und nehmen einen Rosé ins Programm. Dabei spielt die Nachfrage sicherlich auch eine Rolle. Immer öfter verlangt der Verbraucher einen Rosé. War der leichte, rosafarbene Wein vor einigen Jahren noch der typische Frauenwein („weiß“ galt oft als „sauer“ und magenunfreundlich, rot war zu „schwer“), sind mittlerweile auch viele Männer auf den Rosé gestoßen. Vielleicht weil die Herren jetzt öfter in der Küche stehen – Rosé passt hervorragend zu verschiedenen Speisen,

wie Hühnchen, Fisch und Pasta, und insbesondere zur asiatischen Küche. Auch zu Vorspeisen, Antipasti oder einfach als Aperitif ... Vor allem aber, weil der Rosé auch qualitativ (auf jeden Fall in Deutschland) einen Aufschwung erlebt!

Auch das Deutsche Weininstitut hat den Trend erkannt und diesen mit dem Slogan „Drink Pink“ in sein Programm für 2020 aufgenommen.

Wünscht man also einen unkomplizierten, dennoch komplexen Weingenuss, kann man mit einem (deutschen) Rosé vom Winzer „seines Vertrauens“ sicher nichts falsch machen!

**Anja Weigerding und Simone Paletta**

**Ein Dank geht an Herrn Lindemeyer, der uns die Genehmigung zur Publizierung des folgendes Artikels erteilt hat und "genuss7.de".**

## **ROSÉWEINE LIEGEN VOLL IM TREND**

### **Roséwein – ein Wein, der durch seine geschmackliche Vielfalt weltweit Weinliebhaber überzeugt**

Der aus roten Trauben hergestellte helle Roséwein liegt im Trend. Er ist nicht nur in Restaurants, Weinbars und Bistros sehr beliebt, sondern auch auf der heimischen Terrasse und auf sommerlichen Gartenpartys. Besonders in der warmen Jahreszeit wird der aus roten oder blauen Trauben hergestellte Roséwein als erfrischender Allroundwein und Alternative zum Rotwein geschätzt. Das Farbspektrum des Weines reicht von Lachs bis zu Kirschrosé. Die Farbe hängt davon ab, wie lange die Beeren auf der Maische liegen. Daher dürfen die Beeren bei der Herstellung eines Roséweines nur kurze Zeit oder gar keinen Kontakt mit der Maische haben. Das Resultat ist ein erfrischender, geschmackvoller, köstlicher Wein, der nicht nur einen Gaumenschmaus abrundet, sondern auch so manchem Weinliebhaber den Abend versüßt.

### **Die Geschichte des Roséweines**

Obwohl die Geschichte des Weines schon mehrere Jahrtausende vor Christus in den Hochkulturen des Nahen Ostens begann, geht man heute davon aus, dass der Roséwein erst im Mittelalter in Klöstern hergestellt und verkauft wurde. Der genaue Zeitpunkt ist jedoch nicht bekannt. Eines steht aber fest, er stammt definitiv aus Frankreich.

Erst nachdem Frankreich in den folgenden Jahrhunderten seine Handelstätigkeiten

intensivierte, wurde der Roséwein auch in anderen Ländern bekannt. So kamen der Roséwein selbst und das Wissen um seine Herstellungsverfahren auch nach Europa und somit auch nach Deutschland. Die außerhalb Frankreichs ansässigen Winzer fingen aber erst im 18./19. Jahrhundert mit der Produktion dieser Weinsorte an.

Im Jahre 2009 wurde sogar seitens der EU über diesen Wein in der Öffentlichkeit debattiert. Damals ging es um die Legitimation eines vereinfachten Herstellungsprozesses. Dieser Gesetzesvorschlag, der vorsah, den Roséwein durch den Verschnitt von Weiß- und Rotwein herzustellen, wurde jedoch aufgrund heftigen Widerstandes der Winzerverbände zurückgezogen. Die Winzer bangten um den Ruf und die Qualität des Produktes.

Heute wird der Roséwein weltweit angebaut, nach alt herkömmlichen Herstellungsverfahren produziert und vermarktet. Dieser Streitfall lässt erkennen, dass das Verfahren zur Rosé-Herstellung einige Besonderheiten aufweist. Doch welche diese sind und welche Verfahren zur Herstellung des Weines zum Tragen kommen, wird nachfolgend näher erläutert.

## **Die Herstellung des Roséweines**

Aufgrund ihres Facettenreichtums in Geschmack und Farbe sind die Roséweine sehr beliebt. Sie werden aus per Hand gelesenen roten oder blauen Trauben roter Rebsorten produziert. Dies geschieht aber nicht, wie des Öfteren fälschlicherweise angenommen, durch Verschneiden von fertigen Rot- und Weißweinen. Ein Verschnitt ist nur bei Rosé-Schaumwein oder Champagner gestattet. Für die Produktion von Roséweinen stehen drei unterschiedliche Herstellungsverfahren zur Verfügung. Diese sind das Mazerations-Verfahren, das Abpress-Verfahren und das Saignée-Verfahren.

### **Das Mazerations-Verfahren**

Die Mazerations-Methode ist das klassische Herstellungsverfahren von Roséwein und wird am häufigsten praktiziert. Bei der Mazeration haben die Schalen der gekelerten Trauben direkten Kontakt mit dem Most. Bei diesem Vorgang geben die Traubenschalen ihre Farbe ab und lösen zu Beginn der Gärung einen Hauch pflanzlicher Gerbstoffe, sogenannte Tannine, heraus. Während dieser Zeit wird die Gärung der Maische, die aus Saft, Fruchtfleisch, Traubenkernen und Schalen besteht, genau beobachtet. Die Maischestandzeit, meist zwei bis drei Tage, wird erst unterbrochen, wenn der gewünschte Farbton erreicht ist. Je länger der Schalenkontakt ist, umso dunkler wird der Roséwein in der Farbe und desto voller und intensiver wird sein Geschmack. Aufgrund der kurzen Maischegärung enthält der Roséwein kein oder kaum Tannin und schmeckt somit weder bitter noch herb. Erst wenn die Maische die gewünschte Farbe angenommen hat, werden die festen Bestandteile abgepresst.

### **Das Abpress-Verfahren**

Bei dieser Herstellungsmethode sollten sehr dunkelbeerige Trauben verwendet werden. Mazeriert werden die roten Trauben bei diesem Verfahren jedoch nicht. Sie werden nach der Lese direkt gepresst. Dabei geben die Beerenschalen nur wenig Farbstoff ab, wodurch der gepresste Most nur eine leichte Rosafärbung aufweist. Er ist die Basis für helle Roséweine. Der so entstandene Most wird nun ohne Schalen analog Weißwein vinifiziert. Das heißt, der Most wird in einen Gärtank gegeben, vergoren und nach fertiger Gärung gefiltert und geschwefelt. Danach kann der Wein in Flaschen abgefüllt werden. Hierbei ist Sterilität sehr wichtig, da Verunreinigungen beispielsweise in der Flasche ein Nachgären zur Folge haben könnte.

Auch die Weinsorte „Weißherbst“ ist ein Rosewein. Bei der Weißherbsterstellung kommt das gleiche Verfahren wie bei der Weißweinproduktion zum Einsatz. Das heißt, der Most wird von den Trauben vor Gärungsbeginn abgepresst. Dadurch erhält der Wein eine leichte Roséfärbung. Es dürfen jedoch nur Trauben von einer einzigen roten Rebsorte, die aus einer Lage stammen muss, verwendet werden. Soll der fertige Wein nachgesüßt werden, darf die Süßung nur mit dem unvergorenen Most der verwendeten Trauben in der gleichen oder höheren Qualitätsstufe, der sogenannten Süßreserve, vorgenommen werden. Bei Weißherbst ist es auch erlaubt, fünf Prozent Rotwein derselben Rebsorte zuzusetzen.

## Das Saignée-Verfahren

Das Wort „Saignée“, französisch „Aderlass“, lässt schon vermuten, dass auch bei dieser Methode der Herstellung von Roséwein die Beerenschalen ihre Farbe „ausbluten“. Ja, auch bei diesem Verfahren wird der Most samt Schalen zum Gären in einen Tank gegeben. Bereits nach wenigen Stunden zieht der Winzer, ohne vorher die Schalen zu entfernen, zehn bis 20 Prozent des rosafarbenen Mostes ab. Diese Menge wird zur Vinifizierung in einen eigenen Tank verbracht. Das Resultat ist ein dunkler Roséwein mit intensivem Geschmack. Die verbliebene Mostmenge mit Schalen wird durch weitere Mazeration zu einem kräftigen Rotwein mit intensiver Farbe ausgebaut. Also entstehen bei der Saignée-Methode zwei Weine, nämlich ein Roséwein und ein Rotwein.

## Roséwein – sein Facettenreichtum

Roséwein wird in den Geschmacksrichtungen trocken (Restzucker-gehalt bis vier bzw. neun Gramm pro Liter), halbtrocken (Restzucker-gehalt bis zu 12 bzw. 18 Gramm pro Liter), lieblich (Restzucker-gehalt bis zu 45 Gramm pro Liter) und süß (Restzucker-gehalt ab 45 Gramm pro Liter) angeboten. Ihre Aromen reichen von fruchtig-frisch, wie von Himbeere, Erdbeere, Pfirsich, Apfel und Litschi, über blumige Aromen, wie Rose und Hibiskus, bis hin zu Kräuternoten und Rauchnuancen.

Aber auch der Charakter der jeweils verwendeten Rebsorte und die regionalen Besonderheiten tragen zum Geschmack des Roséweines bei. Da ist es nicht außergewöhnlich, dass sich ein Rosé, der in Deutschland hergestellt wurde von einem in Frankreich, Spanien, Italien oder Südafrika produzierten Roséwein, geschmacklich unterscheidet. Eines sind die Roséweine auf alle Fälle, ganz gleich, wo sie hergestellt wurden, sie sind erfrischend, lecker und süffig.



In Deutschland wird der Roséwein überwiegend aus den Trauben der Spätburgunderrebe gewonnen. Besonders der „Weißherbst“ ist sehr beliebt. Zum Beispiel zeichnen sich deutsche Roséweine durch Noten von Honig und Erdbeere (Weinbaugebiet Baden und Rheingau) und frischen, rassigen Nuancen (Weinbaugebiete Pfalz und Württemberg) sowie fruchtigen-feingliedrigen Noten mit mineralischen Facetten (Saale-Unstrut-Region) auf.

Ein Roséwein, der in der Provence in Frankreich produziert wurde, hat ein lebhaftes Aroma mit floralen Nuancen, einer leichten Salznote und einer angenehmen Mineralität. Zum Beispiel zeichnen sich die, unter der Schirmherrschaft von Angelina Jolie und Brad Pitt hergestellten, Roséweine durch Fruchtigkeit und lebendige Trockenheit aus. Kommen die Weine aus Südfrankreich, haben sie ein florales Bouquet und weisen einen runden Körper und vollmundiges Gefühl am Gaumen auf.

Die in Spanien produzierten Roséweine sind in ihrer lachsroten Farbe sehr ansprechend und punkten mit ihren fruchtigen Noten. Hier sind Hibiskus und Erdbeere dominierend. Der „rosado“, so wird der Roséwein in Spanien genannt, wird meist aus der traditionellen Rebsorte „Tempranillo“ hergestellt. Er präsentiert sich in

einem blumigen Bouquet, in dem bunte Sommerblumen dominieren. Erdbeer- und Waldbeeraromen, die von einer pfeffrigen Note flankiert werden, sowie eine feine Säure lassen den spanischen rosado zu einem besonderen Erlebnis werden.

Aus Südafrika kommen Roséweine, die lebhaft-fruchtig, leicht und erfrischend, aber auch vollmundig und intensiv sind. Nicht nur ihr Bouquet ist von roten Früchten geprägt, auch ihre Farbe ist leuchtend. Dank ihrer harmonischen Säure und ihrer dezenten Fruchtsüße werden die südafrikanischen Roséweine gern beim Grillen und zu sommerlichen Salaten getrunken.

## **Doch zu welchen Gerichten wird welcher Roséwein gereicht?**

Obwohl der typische Roséwein sehr fruchtig, frisch und mit einer dezenten Süße und leichter Säure ausgestattet ist, wird er, wie schon erwähnt, in trockene, halbtrockene, liebliche und süße Weine unterteilt. Da der Säuregehalt bei den einzelnen Weinen sehr unterschiedlich ist, ist es verständlich, dass nicht jeder Roséwein zu jeder Speise kombiniert werden kann. Grundsätzlich handelt es sich bei Rosés um leichte Weine, die sehr gut zu sommerlichen Gerichten passen.

Mit einem trockenen Roséwein werden gerne Meeresfrüchte, Gemüsegerichte, gegrillte und gebratene Fleischgerichte, Pizza und Pasta sowie Kalbfleisch, Käse und Knabbereien ergänzt. Halbtrockene Weine werden zu gedünstetem und gegrilltem Fisch gereicht. Aber auch zu hellen Fleischgerichten, süßsauren Speisen, zu Käse und Knabbereien passt ein halbtrockener Roséwein.

Ein lieblicher Roséwein ist ein Wein zum Genießen. Er ist der Richtige für Leckermäulchen. Auch zu leichten Sommergerichten, wie ein Rucolasalat mit Ziegenkäse oder Wachtelbrüstchen, schmeckt er super.

Verhältnismäßig süßer Roséwein ist die optimale Ergänzung zu fernöstlichen und asiatischen, scharfen Speisen, da er hier dafür sorgt, dass die Schärfe abgepuffert wird. Er eignet sich aber auch zu Obstsalaten, Desserts und Käse, wie Blauschimmelkäse.

Doch nicht nur zu Speisen sollte der Roséwein gereicht werden. Da er sehr süffig ist und süß schmeckt, ist er gekühlt für einen geselligen, sommerlichen Terrassenabend mit Freunden das richtige Getränk. Auch als Mitbringsel beim Besuch der Mutter oder beim gemütlichen Plausch mit der Nachbarin auf der Terrasse ist ein Fläschchen Roséwein prädestiniert. Er eignet sich auch für romantische Zwecke. Sei es bei einem Picknick im Grünen mit dem geliebten Menschen, bei einem Candle-Light-Dinner oder dem ersten Date – der rosafarbene Sommerwein ist ein verführerischer Begleiter.

In der Regel werden Roséweine aus mittelgroßen Gläsern mit einem sich nach oben etwas verjüngendem Kelch getrunken. In diesem Glas ist es dem Wein möglich, durch die erhöhte Luftzufuhr seine Aromen in voller Bandbreite zu entfalten. Die Trinktemperatur sollte acht bis zwölf Grad Celsius nicht überschreiten. Am besten schmecken diese Weine jedoch gekühlt.

Doch bevor mit dem Genießen des Weines begonnen werden kann, sollten die Gläser und eine Karaffe aviniert und der Wein dekantiert werden. Das heißt, dass zunächst Gläser und Karaffe mit einem Probewein, nicht mit Wasser, ausgespült werden. Dadurch werden vorhandene fremde Aromen und Gerüche, die den Geschmack des Weines beeinflussen könnten, von der Glasoberfläche entfernt. Beim Dekantieren wird der Wein aus der Flasche in eine Karaffe umgefüllt. Dabei beginnt der Wein zu atmen und die Aromastoffe können sich vollständig entfalten. Außerdem trennt er sich bei diesem Vorgang von den Trübstoffen, die noch enthalten sind.

Weinliebhaber, die gern ein paar Flaschen mehr vom Roséwein im Hause haben möchten, sollten ihn auch richtig lagern. Ideal wäre ein Weinklimakühlschrank beziehungsweise ein Kühlhaus. Doch diese stehen in den meisten Haushalten nicht zur Verfügung. Es ist aber auch völlig ausreichend, wenn die Flaschen lichtgeschützt und liegend an einem dunklen Ort gelagert werden. Hierbei ist aber darauf zu achten, dass große Temperaturschwankungen vermieden werden. Optimal ist die Lagerung eines Roséweines im Originalkarton in einem dunklen Kellerraum. So ist jede Flasche Wein nicht nur vor Wärme, sondern auch vor Licht geschützt. Im Allgemeinen sollten Roséweine nicht länger als ein bis zwei Jahre gelagert werden. Sie schmecken am besten, wenn sie jung getrunken werden, da die Fruchtaromen sehr ausgeprägt sind und daher sehr deutlich zur Geltung kommen.

### **Kurz:**

Bei den Roséweinen handelt es sich um Sommerweine, die nicht nur von Frische gekennzeichnet und fruchtig sind, sondern sie sind gekühlt getrunken auch besonders lecker und süffig. Mit diesen wunderbaren lachs- bis kirschroséfarbene Sommerweinen lassen sich viele Speisen und Gerichte optimal komplementieren. Aber auch bei Sommerpartys, Grillabenden mit Freunden oder bei einem gemütlichen Plausch mit der Familie und Nachbarn auf der Terrasse kommt der Roséwein gut an. Gewählt werden kann aus trockenen, halbtrockenen, lieblichen und süßen Weinen. Natürlich spielt bei der Entscheidung, welcher

Rosé infrage kommt, immer die persönliche Vorliebe eine entscheidende Rolle.

Erwerben kann man Rosé-Weine direkt beim Winzer, im Weinfachhandel oder in renommierten Onlineshops. Es ist aber grundsätzlich bei dem Kauf einer Flasche Roséwein darauf zu achten, von welcher Rebsorte dieser stammt. Nur so erhält der Kunde Aufschluss darüber, über welches spezifische Aroma der Wein verfügt. Roséwein liegt voll im Trend und ist nicht nur bei Weinliebhabern sehr beliebt. Er hat heute neben Rot- und Weißwein seinen festen Platz auf dem Weinmarkt eingenommen und sich fest etabliert. Er wird sehr gern getrunken, was anhand der Nachfrage mit steigender Tendenz belegbar ist.

Guido Lindemeyer/genuss7.de

## DIE WEINE UND DIE WINZER

### **Felsengartenkellerei Besigheim, Württemberg**

Schon 1938 taten sich in Besigheim 20 Winzer zusammen, um gemeinsam ihren Weinausbau und vor allem die Vermarktung besser organisieren zu können. Seit 1976 gibt es die heutige Form der Felsengartenkellerei mit mittlerweile 1400 Mitgliedern, die insgesamt 700 ha bewirtschaften. Qualität wird hier sehr groß geschrieben. Als Symbol auf den Etiketten findet sich eine Mauereidechse, die als „Eid“-Echse immer wieder an die gemeinsame Philosophie des hohen Qualitätsstrebens erinnern soll.

Die Mauereidechse steht auch als symbolischer Vertreter der zahlreichen Pflanzen- und Tierarten, die in der einzigartigen Kulturlandschaft und Naturschutzgebieten der Hessigheimer Felsengärten über dem Neckar zu Hause sind. Und hier – u.a. in den muschelkalkhaltigen Steillagen - wachsen die Trauben in einem ebenso einzigartigen Mikroklima.

Unsere Sekt-Cuvée „49 Grad“ aus Schwarzriesling und Spätburgunder wurde als Rosé-Sekt ausgebaut. Der Name ist eine Reminiszenz an Besigheims französische Partnerstadt Ay, die genau wie Besigheim auf dem 49. Breitengrad liegt.

[www.felsengartenkellerei.de](http://www.felsengartenkellerei.de)

### **Weingut Arns, Reil, Mosel**

Richard Arns, der das Weingut 1991 von seinem Vater Rainer übernommen hat, führt es heute mit seiner Frau Martina und seinem Sohn Alexander, der ebenfalls in Geisenheim studiert hat. Sie haben ihren Weinbau seit 2011 bzw. endgültig seit 2014 konsequent auf „Bio“ umgestellt. Leidenschaftlich kann Richard Arns darüber berichten! Das Ziel von Familie Arns ist, in einer intakten Natur mit einem Weinberg „als Garten“ hervorragende Naturweine zu schaffen. „Wir arbeiten für mehr Biodiversität!“, so Richard Arns` Credo. Wichtig sind „gute Böden“, deshalb wird die Biodiversität gefördert und der Humusanteil im Boden erhöht. Die Reben werden sorgfältig durch Handarbeit gepflegt, und auf synthetische Pflanzenschutzmittel oder Kunstdünger wird verzichtet.

Auf insgesamt 4 ha rund um Reil (die Lagen Falklay und Goldlay sind sicher bekannt), dazu auch im Briedeler Weißerberg, ernten sie zum größten Teil die Moselsorte Riesling, dazu 40 % Burgundersorten (auch Spätburgunder) und ein wenig Müller-Thurgau.

Das Weingut Arns vertreibt seine Weine an private Weinliebhaber und an Restaurants. Ein Teil der Weine wird exportiert. Preise wie der Meiningers Rotweinpreis für den 2017er Spätburgunder trocken bestätigen die Qualität der Weine.

Unser heutiger Spätburgunder Rosé Sekt brut (2017) wurde – wie alle Arns Sekt – in einer Kellerei, die zum Deutschen Roten Kreuz gehört (DRK St. Josephshof), versektet. So engagiert sich Richard Arns auch sozial, da dort u.a. Menschen mit Behinderungen einen



Arbeitsplatz gefunden haben.

Der Rosé-Wein wird meist trocken ausgebaut und ist bei den Kunden sehr beliebt.

Familie Arns bietet zudem Zimmer und Ferienwohnungen, von deren Balkonen man eine wunderbare Aussicht auf die Mosel und die Weinberge hat!

[www.arnswein.de](http://www.arnswein.de)

### **Weingut St. Antony**

Sankt Antony war ursprünglich kein Weingut. Es begann 1758 im Ruhrgebiet als dort die erste Eisenhütte in Betrieb ging und nach dem Schutzheiligen St. Antony benannt wurde. Für die Eisenproduktion wurden große Mengen Kalk benötigt. Deshalb erwarb 1912 die Besitzerin der Eisenhütte, die Gute-Hoffnungs-Hütte (GHH), ein kalkreiches Gebiet mit umliegenden Weinbergen in Nierstein, um dort Kalk abzubauen.

Nach dem 1. Weltkrieg wurde nicht mehr so viel Kalk benötigt und die Firma beschließt, in den Weinbau, der dort großes Potential hat, einzusteigen. Der erste offizielle Jahrgang wird 1920 abgefüllt. 1955 wird die Kalksteingrube verkauft und der Erlös fließt in die Modernisierung des Weinguts und in Zukäufe von Weinbergen in Spitzenlagen. 1982 werden weitere Toplagen dazu gekauft. 1986 bekommt das Weingut seinen traditionsreichen Namen „St. Antony“. Die Gute-Hoffnungs-Hütte ging 1986 im Konzern MAN auf, der damit neuer Eigentümer ist.

1990 wird das Weingut Mitglied im VDP. 2005 verkauft MAN das Weingut an Familie Meyer, die sich verstärkt auf die Spitzenlagen des Roten Hangs, Hipping und Orbel sowie Pettenthal, Ölberg konzentriert. 2006 übernimmt Felix Peters die Geschäftsführung und arbeitet kontinuierlich an dem Ziel, die Weine von St. Antony an die Spitze zu bringen.

2010 wird das letzte Filetstück des äußerst kleinen Spitzenweinbergs „Nierstein Zehnmorgen“ gekauft. Damit wurde diese Lage zum Alleinbesitz und ist heute die Monopollage von St. Antony.

Die Anbaufläche beträgt 34 ha. Im Jahr werden 260.000 Flaschen abgefüllt.

[www.st-antony.de/weingut/](http://www.st-antony.de/weingut/)

### **Weingut Manz, Rheinhessen und Weingut Thanisch, Mosel**

Über Eric Manz wurde u.a. schon im WEINfaßliches 270 (März 2019) ausführlich geschrieben. Der oft hoch dotierte Eric Manz hat auch zwei eigene Rosés und einen Rosé Sekt brut, im Angebot (u.a. den Rosé „Lustspiel“, den wir am Etiketten-Abend kennengelernt hatten).

[www.manz-weinolsheim.de](http://www.manz-weinolsheim.de) und WEINfaßliches 262 und 270

Beim „Duell“ hat er sich mit seinem Freund Jörg Thanisch zusammengetan, um zu zeigen, dass man auch als qualitätsbewusste Konkurrenten gemeinsam tollen Wein machen kann. So schufen sie 2010 zum ersten Mal gemeinsam einen besonderen Weißwein: „Ries-ling von der Mosel trifft Pinot Blanc aus Rheinhessen“.

Jörg Thanisch übernahm 2001 das elterliche Weingut „Ludwig Thanisch und Sohn“ in Lieser an der Mosel. Seine Kellerphilosophie lässt sich so zusammenfassen: „Tradition trifft modernen Fortschritt“. Die Weine werden schonend gepresst, bekommen viel Zeit im Laufe des Gärungsprozesses. Alle Prädikatsweine werden spontan vergoren. Die Rotweine reifen in alten Holzfässern oder in neuen französischen Barriques. Das Weingut hat eine modernisierte Vinothek, deren offene Fassade einen wunderbaren Ausblick auf die Mosel bietet. Durch einen verglasten Durchgang blickt man in einen alten Gewölbekeller, was zu einer besonderen Atmosphäre führt.

Jörg Thanisch hat auch einen Rosé im Programm. Dazu einen Spätburgunder Sekt, Rosé de Noir, brut. Zu dessen Charakter wird gesagt: „Für Menschen, die es sich leisten können, keinen Champagner zu trinken.“

[www.thanisch.de](http://www.thanisch.de)

### **Weingut J. Neus, Ingelheim, Rheinhessen**

Vor mehr als 130 Jahren wurde das Weingut von Josef Neus Senior gegründet. Heute wird das Weingut von der Unternehmerfamilie Schmitz aus Mainz geführt. Seit 2012 ist es das erklärte Ziel von Christian Schmitz, Rotweine der Spitzenklasse zu erzeugen. Im 19. Jahrhundert war die Familie Neus qualitativer Vordenker der Region, das beweisen

Weinkarten und Preislisten aus der Zeit eindrucksvoll. Der damals entwickelte Neus-Klon, vermehrt durch Selection Massale, wurde aufgrund seiner ausgezeichneten Eigenschaften auch von weiteren Spitzenweingütern angepflanzt. Heute sind diese alten Reben, gut gepflegte Holzfässer und tiefes Wissen um die kalkhaltigen Lagen der Gemarkung die solide Basis, um dem selbstgesteckten Anspruch gerecht zu werden.

Mit großer Tatkraft arbeiten der Betriebsleiter Lewis Schmitt und Kellermeister Julien Meissner daran, dem Ingelheimer Spätburgunder aus dem Hause J. Neus neuen, alten Glanz zu verleihen.

Die Anbaufläche beträgt 12 ha. Es werden im Jahr 50.000 Flaschen abgefüllt.

[www.weingut-neus.de](http://www.weingut-neus.de)

### **Weingut Dautel, Bönningheim, Württemberg**

Im Jahr 1510 wurde das Weingut gegründet und wird heute in der 21. Generation geführt. Als der Seniorchef 1974 sein Studium in Geisenheim beendete und auf das Weingut zurückkam, trat er aus der örtlichen Winzergenossenschaft aus, die sein Großvater mitgegründet hatte. Inzwischen hat er den Staffelstab an seinen Sohn Christian Dautel weitergegeben.

Die Anbaufläche beträgt 15 ha. Im Jahr werden 80.000 Flaschen abgefüllt.

[www.weingut-dautel.de](http://www.weingut-dautel.de)

### **Weingut Hirsch, Leingarten, Württemberg**

Das Weingut Hirsch in Leingarten, Württemberg, hat eine Anbaufläche von 10 ha auf tiefgründigen Keuperböden. Christian Hirsch absolvierte ein einjähriges Weinbaustudium am Robert Mondavi Institute der University of California Davis, bevor er seinen Abschluss zum Dipl.-Ing. Weinbau und Oenologie in Geisenheim machte. 2013 stieg er in den elterlichen Betrieb ein, brachte 2015 seine eigene Linie heraus und taufte die Premiumweine „Großes Geweih“. Er erhielt inzwischen zahlreiche Auszeichnungen. Unter anderem wurde er als „Nachwuchstalent Württemberg 2018“ ausgezeichnet und erhielt auch 2019 weitere Preise. Christian Hirsch wird im Eichelmann und Gault & Millau hoch gelobt.

[www.Hirsch.Wine](http://www.Hirsch.Wine) und WEINfaßliches Nr.262 und 270

### **Weingut Stefan Müller, Konz-Krettnach, Saar**

Auf 10 ha bewirtschaftet Stefan Müller seine Weinberge. 2013 hat der Jungwinzer das Weingut von seinem Vater übernommen und macht seitdem von sich reden. Dabei spielt der Riesling wie so oft an Mosel und Saar mit 80 % die größte Rolle. Besondere Aufmerksamkeit bekommen die Alten Reben. Qualität und Handarbeit sind selbstverständlich, auf Herbizide und synthetischen Dünger wird verzichtet. Die Weine werden mit wilden Hefen vergoren und reifen in klassischen Holzfässern oder im Edelstahltank. 2018 bekam Stefan Müller als „Entdeckung des Jahres“ einen Eintrag im Gault Millau. Müllers Weine profitieren vom außergewöhnlichen Klima und den besonderen Bodenverhältnissen im unteren Saartal, wobei der Devon-Schiefer in seiner unverwechselbaren Eigenart zur Qualität und Geschmack beisteuert.

Stefan Müller ist verheiratet mit Johanna Lapinski aus Wuppertal. Die beiden kreieren auch zusammen tolle Weine.

[www.weingutmueller-saar.de](http://www.weingutmueller-saar.de)

**Anja Weigerding und Simone Paletta**

# **DIE WEINE DES ABENDS**

**2016 Cuvée Neunundvierzig Grad Rosé  
Dt. Sekt b.A., brut  
Felsengartenkellerei Besigheim, Hessigheim, Württemberg**

**2017 Spätburgunder Rosé Sekt  
brut  
Weingut Arns und Sohn, Reil, Mosel**

**2018 La Vie en Rosé  
VDP Gutswein trocken, Bio  
Weingut St. Antony, Nierstein, Rheinhessen**

**2018 Duell: Manz trifft Thanisch  
Roséwein Cuvée trocken, Rheinhessen  
Abfüllung für „Wir Winzer“**

**2018 Rosé vom Muschelkalk  
VDP Gutswein trocken  
Weingut J. Neus, Ingelheim, Rheinhessen**

**2018 Rosé  
VDP Gutswein trocken  
Weingut Dautel, Bönningheim, Württemberg**

**2018 Spätburgunder Rosé  
feinherb  
Weingut Christian Hirsch, Leingarten, Württemberg**

**2018 Spätburgunder Rosé  
trocken  
Weingut Arns und Sohn, Reil, Mosel**

**2018 Rosé  
trocken  
Weingut Stefan Müller, Konz, Saar**