

Clarette Rosé & Sauvignon Blanc



Die Trendfarbe des anstehenden Sommers ist pink. Roséweine erfreuen sich einer kontinuierlich steigenden Nachfrage. *finews.ch*-Weinredaktor Peter Keller hat frische, gehaltvolle und bekömmliche Beispiele aus verschiedenen Ländern ausgewählt. Damit können die warmen Tage definitiv kommen.

Von Peter Keller, finews.ch-Weinredaktor

Vergnügliches Beisammensein auf dem Balkon, im Garten, am See: Die warmen Tage, die man draussen verbringen kann, sind die schönste Zeit des Jahres. Zur unbeschwertten Stimmung passen Rosés auf perfekte Art und Weise.

Die fröhlichen Weine «boomen» und sind derzeit bei Konsumenten und Konsumentinnen so beliebt wie nie. Allerdings überschwemmen viele belanglose Tropfen den Markt. Sie sind klebrig-süss, charakterlos, unsorgfältig produziert – vielfach ein Abfallprodukt eines Rotweines.

Im Idealfall trocken

Ein guter Rosé muss so sorgfältig gekellert sein wie ein Weissler oder Roter. Er ist im Idealfall trocken, zeigt eine schöne Balance und vermittelt einen lockeren Lifestyle. Roséwein wird mit Rotwein-Trauben wie ein Weisswein gekellert.

Je nachdem, wie lange der Saft an der Maische liegt, desto unterschiedlicher ist die Farbtintensität. Die Durstlöcher lassen sich vielseitig einsetzen, sei es als Aperitif, sei es als Begleitung zu einem mediterranen Fischgericht. Wir haben fünf Beispiele ausgewählt, die den Frühling und Sommer zum Genuss und unvergesslich machen.

2020 Clarette Rosé trocken

18.00

Der Wein zählt stets zu den Besten in Deutschland. Er besteht aus Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc sowie Merlot und wird kühl im Edeltank vergoren. Das Resultat ist ein erfrischender Terrassenwein mit einer schönen Aromatik von roten und schwarzen Beeren. Er ist elegant, delikater und endet mit einer schönen Länge (18 Franken; www.rieslingco.ch)
(Peter Keller, Finews)

Pikanter Roséwein mit herrlichen Beerenaromen von Erdbeere bis Cassis.
Maischetankabzug im Saignée-Verfahren.
Kühle Vergärung im Edeltank.

VINUM Wein Guide 2021:

"(...) Frisch und jung zu trinken ist die Rosé Cuvée Clarette duftig, leicht floral und ungeheuer erfrischend (...)"

DER FEINSCHMECKER (Winzer & Weine 2018/2019):

"(...) Der Clarette ist eine Offenbarung und der beste seiner Art in Deutschland (...)"

2020 Sauvignon Blanc trocken

18.00

Intensiver Duft nach Holunderblüte, Stachelbeere und gelben Früchten.
Lang nachklingend, saftig und animierend.

Cuvée aus verschiedenen Weinbergen mit Kalkgestein und alluvialen Böden (Kiese und Sande aus Ablagerungen des Rheins).
Kaltmazeration über Nacht in der Tankpresse unter Sauerstoffabschluss.
Gekühlte Vergärung im Edeltank.