

WEINWERK

Rosé – Der Sommer im Glas

Ein Factsheet rund um den frischen Allrounder

Was ist Rosé eigentlich?

Roséwein wird aus blauen (rotbeerigen) Trauben hergestellt – genau wie Rotwein. Anders als beim Rotwein werden die Schalen nur kurz mit dem Most in Kontakt gelassen (wenige Stunden bis max. 2 Tage). Wenn ihr an unserer Weinlese teilnehmen möchtet, könnt ihr dies live erleben. So geht nur ein Teil der Farbstoffe aus der Beerenschale in den Most über – das ergibt die zarte bis kräftige rosa Farbe. Es ist kein Verschnitt aus Weiß- und Rotwein (mit wenigen Ausnahmen im Schaumweinbereich).

Weinrechtliche Vorgaben (Deutschland und EU)

Roséwein darf nicht durch das Mischen von Rot- und Weißwein entstehen
Ausnahme: Bei Rosé-Sekt oder Rosé-Champagner ist diese Mischung zulässig.
Die Bezeichnung „Rosé“ ist geschützt – nur Weine aus blauen Trauben dürfen so genannt werden. In Deutschland ist auch die Angabe „Weißherbst“ möglich: Muss aus nur einer Rebsorte stammen Muss aus nur einer Lage kommen Muss als Qualitätswein eingestuft sein

Wie schmeckt Rosé?

Leicht, frisch, fruchtbetont – oft mit Aromen von Erdbeeren, Himbeeren, Kirschen oder Grapefruit Je nach Stil von trocken bis lieblich- unser Rafina ist trocken ausgebaut

Herstellungsmethoden

Direkte Pressung Blaue Trauben werden wie Weißwein sofort gepresst Farbe: zartrosa, sehr fein Kurze Maischestandzeit Most bleibt für wenige Stunden mit den Beerenschalen in Kontakt Farbe: intensiver, je nach Dauer Saignée-Verfahren (frz. „bluten lassen“) Bei der Rotweinproduktion wird ein Teil des Mosts frühzeitig abgezogen Vorteil: intensiver Rosé & konzentrierterer Rotwein

Rosé in Franken

Roséweine aus Franken stammen meist aus Spätburgunder, Domina oder Regent. Der Rafina wird aus der Domina Traube gekeltert und die TRauben stammen aus dem Schweintal zwischen Hammelburg und Untererthal. In den letzten Jahren vermehrt gefragt – wegen ihres frischen, unkomplizierten Charakters.

Fun Fact

Rosé ist keine neue Modeerscheinung – bereits die antiken Griechen und Römer tranken hellfarbene Weine, die dem Rosé ähnlich waren. In Südfrankreich, besonders der Provence, ist Rosé fester Bestandteil der Weinkultur – dort gelten Rosés als hochwertige, ernstzunehmende Weine.