



Champagner in Rosa

Ein etablierter Trend

Die Beliebtheit von Rosé-Champagnern ist ungebrochen groß.

Von Stephan Burianek*

Man nannte ihn „Le Grand Bernard“ oder einfach nur „BN“: Bernard de Nonancourt (1920–2010) war gut fünfzig Jahre lang eine fixe Größe in der Champagne. Von seiner Mutter hatte er im Jahr 1948 den damals vergleichsweise kleinen Betrieb Laurent-Perrier übernommen und ihn in den folgenden Jahrzehnten zu einem führenden Champagnerhaus gemacht. Sein Händchen für Innovationen, die sowohl die Formen der Flaschen als auch deren Inhalt betrafen, ist heute legendär.

Der erste Rosé der Champagne im Jahr 1968 war eine solche Innovation. Mittlerweile sind rosafarbene Schaumweine längst kein Nischenprodukt mehr. Selbst in der traditionellen Champagne hat man sich auf den Trend, der eigentlich gar keiner mehr ist, längst eingestellt und heute wirkt es so, als hätte es Rosé-Champagner schon immer gegeben. Ihr Anteil liegt mengen- wie umsatzmäßig

konstant bei über zehn Prozent. Es soll freilich immer noch Menschen geben, die lediglich wegen der hübschen Farbe zu Rosés greifen. Connaisseurs hingegen erfreuen sich an der erweiterten Geschmackspalette, die nun auch eine – mal stärker, mal dezenter zutage tretende – Beerenfrucht aufweist.

Rosé ist nicht gleich Rosé

In der Champagne unterscheidet man grundsätzlich zwischen zwei Methoden der Rosé-Gewinnung: Rosé de Macération (auch als Rosé de Saignée bekannt) und Rosé d’Assemblage. Beim Rosé de Macération liegen die Trauben vor ihrer Pressung eine Zeit lang auf der Maische, damit die Farbe und das Aroma aus den blauen Schalen in den künftigen Grundwein (auch: Cuvée) gelangen können. Je länger die Maischestandzeit, desto



Champagner Gruet Brut Rosé

0,75 l, Frankreich, Champagne
brut

Dieser harmonische und fruchtige Roséchampagner begeistert durch seine Intensität und sein grandioses Preis-Genuss-Verhältnis.

€ 19,99

📄 @ Nr. 7580956
Grundpreis/Liter: € 26,65



Pommery Brut Rosé

0,75 l, Frankreich, Champagne
brut

Im Glas versprüht der in Altrosa-Orange funkelnde Champagner einen Hauch von Romantik. Ein vollmundiger Champagner mit einer kräftigen, fruchtigen Note.

€ 47,99

📄 @ Nr. 3239476
Grundpreis/Liter: € 63,99



Gosset Grand Rosé Brut

0,75 l, Frankreich, Champagne
brut

Gosset Grand Rosé ist eine echte Rarität und zudem in seiner ungewöhnlichen Aufmachung ein echter Hingucker. Perfekt zu edlen Fischvorspeisen!

€ 49,99

📄 @ Nr. 1837636
Grundpreis/Liter: € 66,65

* Mag. Stephan Burianek ist freier Fachjournalist für Reise- und Genuss-themen.

intensiver ist bei dieser klassischen Methode das Ergebnis. Der Rosé d'Assemblage hingegen ist ein Spezifikum der Champagne: Seine Cuvée entsteht durch das Vermischen von Rotwein mit Weißwein. Diese kostengünstigere Variante gilt außerhalb der Champagne als No-go und ist in Europa sogar gesetzlich verboten – außer eben in der Champagne, wo mitunter nach eigenen Regeln gewerkt wird. Es ist keineswegs gesagt, dass ein Rosé d'Assemblage minderwertiger sein muss als ein Rosé de Macération, wie der Brut Impérial Rosé von Moët & Chandon zeigt. Ihn bezeichnet Gerhard Eichelmann in seinem Champagnerführer (siehe Weinwelt-Journal, Heft Nr. 53) als „frisch und fruchtbeut“. Er empfiehlt ihn zum Aperitif.

Wann ist Champagner ein Rosé?

Was die Farbintensität oder den Grad des rotbeerigen Geschmacks betrifft, so gibt es bei Rosés keine verbindliche Regelung – weder in der Champagne noch sonstwo. Sie können sich unabhängig von den beiden oben genannten Produktionsmethoden in beidem stark unterscheiden. Der Pommery Brut Rosé weist beispielsweise lediglich einen „rötlichen Schimmer“ auf, wie das Weinmagazin „Falstaff“ in einer Verkostungsnotiz schreibt, und auch geschmacklich klingen bei ihm eher „Nuancen von frischem Steinobst und Pfirsich“ (ebenfalls „Falstaff“) als die ansonsten üblichen Erdbeeren, Himbeeren oder Kirschen

an. Der Pommery Brut Rosé ist zwar genauso wie der Moët & Chandon Brut Impérial Rosé ein Rosé d'Assemblage, aber der Anteil an vinifiziertem Rotwein in der Cuvée ist weit niedriger. In einer Blindverkostung würde man ihn womöglich als herkömmlichen Champagner einstufen.

Das sollte beim Bollinger Rosé und beim Gosset Grand Rosé Brut nicht passieren. Auch diese beiden Vertreter der Rosafraktion sind Rosés d'Assemblage. Bei Bollinger, den es rosa erst seit dem Jahr 2008 gibt, fließen laut Eichelmann nur sechs Prozent Rotwein ein, dafür dominiert Pinot Noir den restlichen Anteil der herkömmlich gepressten Cuvée. Das Ergebnis ist viel Frucht inklusive Anklängen von rotfruchtigen Aromen. Beim Grand Rosé Brut dominiert überraschenderweise Chardonnay (60 Prozent), der Rest ist Pinot Noir, von dem ebenfalls nur ein kleiner Anteil Rotwein dazugemischt wurde. Es wäre gut möglich, dass es sich dabei um eine Mischform von Assemblage und Mazeration handelt. Auch das ist nämlich denkbar.

In der Champagne hat sich vor allem Pinot Noir als geeignete Rosé-Sorte erwiesen (es gibt außerdem noch die Sorte Meunier und diverse „vergessene“ Rebsorten, die aber extrem rar sind und daher vernachlässigt werden können). Der Pinot Noir kommt zumeist aus der Großlage Montagne de Reims, also aus den Weinbergen südlich der Stadt Reims. Von dort stammen auch die blauen Trauben des Canard-Duchêne Charles VII Grande Cuvée de

la Rosé Brut, der sich als ein mustergültiger Rosé mit kräftiger, reifer Erdbeerfrucht präsentiert. Der Rotweinanteil dieses Assemblage Rosé liegt bei immerhin 15 Prozent.

Im Zweifel Laurent-Perrier

Und die Cuvée Rosé von Laurent-Perrier? Die ist nach wie vor eine Benchmark für alle Produzenten von Rosé-Schaumweinen, auch außerhalb der Champagne: Fruchtig und elegant zugleich ist dieser reinsortige Pinot Noir, der mit Kirschnoten ebenso punktet wie mit einer kalkigen Mineralik. Ganze vier Jahre ist dieser immens frisch schmeckende Rosé de Macération auf der Hefe gelegen, was er mit einem höchst angenehmen Mousseux und einem langen, harmonischen Abgang dankt. Natürlich spielen bei der Champagnerproduktion viele Faktoren eine Rolle, aber angesichts des Laurent-Perrier-Rosés erscheint die Wahl der Mazerationsmethode womöglich dann doch als die bessere Option.

Bernard de Nonancourt erwies sich übrigens nicht bloß beim Rosé-Champagner als Trendsetter. Im Jahr 1981 brachte Laurent-Perrier die erste Ultra Brut auf den Markt. Bei diesen knochentrockenen Champagnern, die auch als Extra Brut oder als Zero Dosage bezeichnet werden, wird auf das herkömmliche Süßen mittels sogenanntem Dosegelikörs verzichtet. Sie sind heute ein weltweiter Trend, aber das ist eine andere Geschichte.



Moët & Chandon Brut Imperial Rosé

0,75 l, Frankreich, Champagne **brut**

Der Klassiker aus dem Haus Moët & Chandon ist vor allem wegen seiner Frische und dem unwiderstehlichen Duft nach Sommerbeeren und Zitrusfrüchten beliebt.

€ 52,99

📄 @ Nr. 5196494
Grundpreis/Liter: € 70,65



Veuve Clicquot Rosé

0,75 l, Frankreich, Champagne **brut**

Der lachsfarbende Veuve Clicquot Rosé brilliert nicht nur mit seinem Aussehen, sondern besticht auch mit einem leicht fruchtigen Duft nach Waldbeeren und frischen Kirschen.

€ 55,99

📄 @ Nr. 6066482
Grundpreis/Liter: € 74,65



Taittinger Prestige Rosé

0,75 l, Frankreich, Champagne **brut**

Lebendig rosa – fast pink – leuchtet dieser Prestige Rosé aus dem Glas. Das Bouquet ist frisch, feine Aromen nach Erdbeeren, Himbeeren und etwas Würze. Sehr elegant!

€ 49,99

📄 @ Nr. 6617592
Grundpreis/Liter: € 66,65



/// FARBINTENSIV UND GESCHMACKLICH UNGLAUBLICH VIELSEITIG. ///



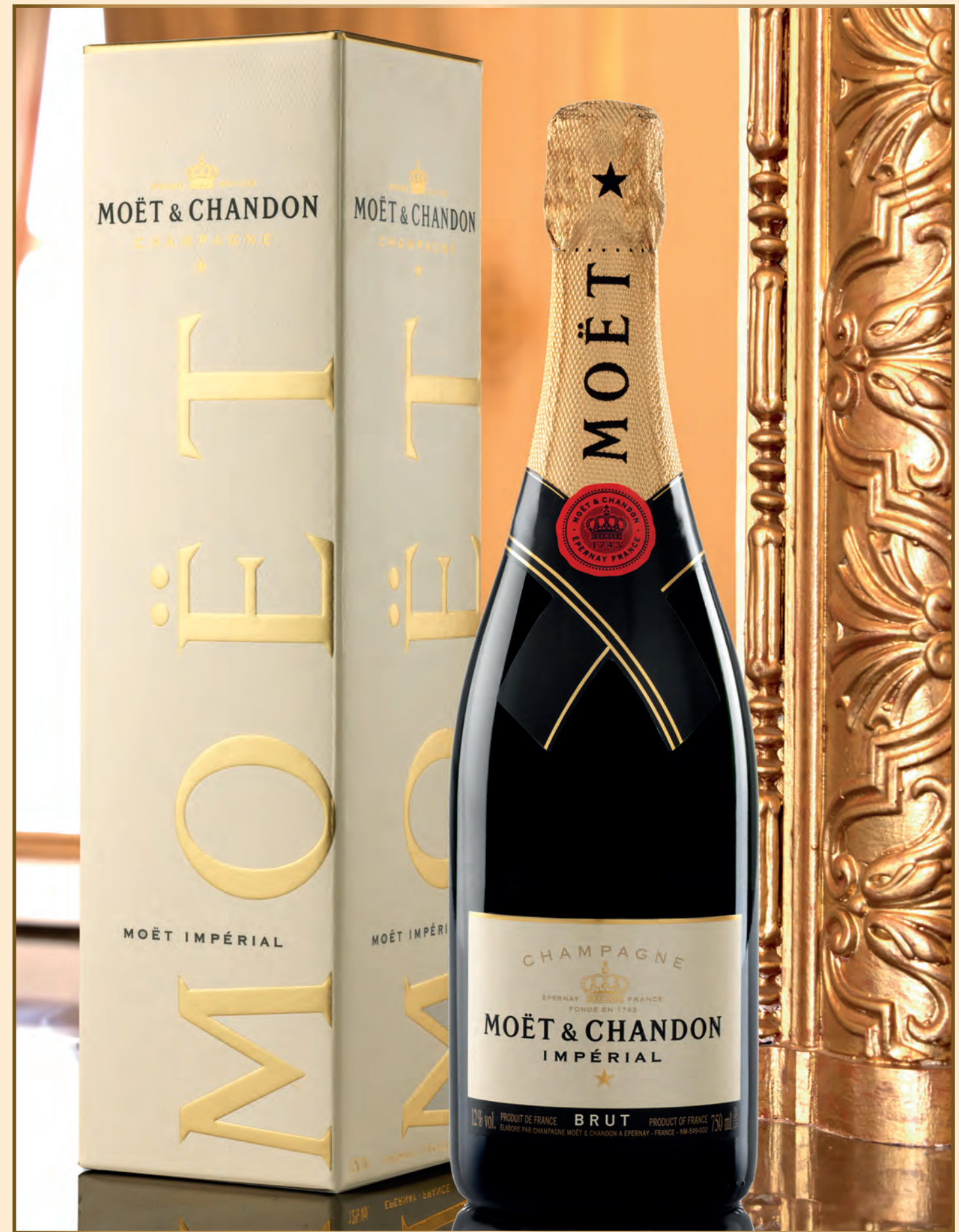
Mag. Florian Sperl,
Wein- und
Champagnerexperte

Canard Duchêne Rosé

Ein Champagner in Rosé ist mit seiner ansprechenden Farbe und den herrlichen Aromen immer etwas ganz Besonderes. Rosé-Champagner liegt seit einigen Jahren im Trend, und die Champagnerhäuser haben Mühe, der Nachfrage gerecht zu werden. Was in die Flaschen gefüllt wird, ist so kostbar wie auch köstlich.

Der Canard Duchêne Charles VII Brut Rosé präsentiert sich elegant und zartfruchtig in der Nase, am Gaumen fruchtig mit einer feinen Kirschnote.

Rosé-Champagner ist perfekt als Aperitif, als romantische Begleitung für ein Rendezvous und natürlich ein edles Geschenk.



FONDE EN 1743
MOËT & CHANDON
CHAMPAGNE
★



92
von 100
falstaff
Punkten

Laurent-Perrier Rosé
0,75 l, Frankreich,
Champagne
brut

Laurent-Perrier ist eines der gefragtesten und berühmtesten Champagnerhäuser der Welt. Der Rosé ist eine echte Rarität und duftet nach einem ganzen Korb voller Waldbeeren.

€ 69,99

@ Nr. 2020000687757
Grundpreis/Liter: € 93,32



Dom Pérignon Rosé 2003
0,75 l, Frankreich,
Champagne
brut

Dom Pérignon Rosé ist wohl einer der begehrtesten Champagner der Welt und beeindruckt mit einem einzigartigen, intensiven Aromenfeuerwerk und cremiger Substanz.

€ 299,90

@ Nr. 7055201
Grundpreis/Liter: € 399,87



Canard Duchêne Charles VII Brut Rosé
0,75 l, Frankreich,
Champagne
brut

€ 53,99

@ Nr. 2384559
Grundpreis/Liter: € 71,99