



MIT ROSA BRILLE DURCHS GANZE JAHR

Ob cool am Pool, beim Sonnenuntergang am Meer oder auf farbenfrohen Partys – Roséweine haben im Sommer immer Saison. Das liegt nicht ausschließlich an ihrem Geschmack, sondern auch an der Farbe Rosa, die uns Menschen unweigerlich anzieht. Aber warum ist das so? Was verbinden wir Menschen, ob bewusst oder unbewusst, mit Rosa?

Stephan Burianek*

Dr. Domicela Jonauskaitė, Dozentin der Universität in Lausanne, erforscht die Beziehungen der Menschen zu Farben und erklärt auf Anfrage der INTERSPAR weinwelt:

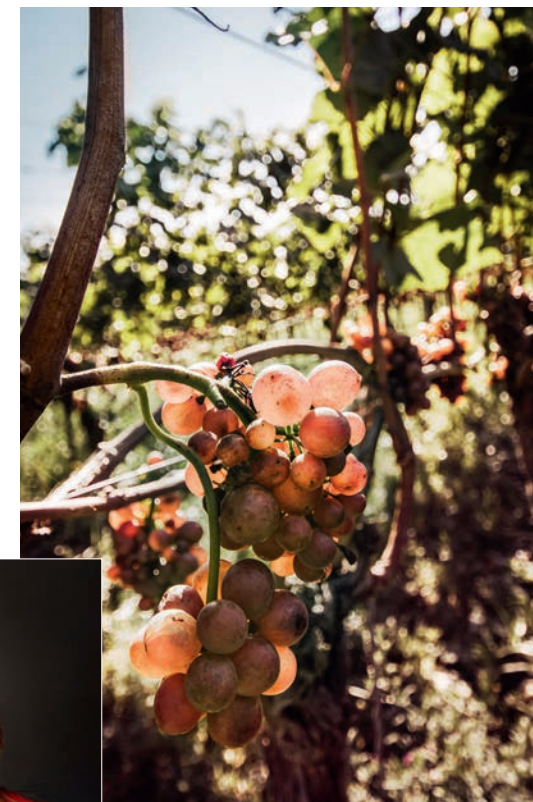
„Unsere Studien haben gezeigt, dass Rosa mit vielen positiven Gefühlen assoziiert wird, wie Heiterkeit, Freude, Vergnügen und vor allem mit Liebe. Rosa ist eine helle Version von Rot und hat daher im Allgemeinen ähnliche Assoziationen, aber ohne die negative Seite von Rot, die mit Ärger, Wut und Hass verbunden ist.“ Gemäß Dr. Jonauskaitė werden sowohl Rosa als auch Rot mit Liebe assoziiert, wobei es darauf ankomme, an welche Form von Liebe man denke: „Wir haben in unseren Studien gezeigt, dass Menschen Zuneigung eher mit Rosa und anderen sanften Farben assoziieren, während sie leidenschaftliche Liebe mit Rot in Verbindung bringen.“

SORGLOS DURCH DAS LEBEN

Wenn wir sagen, diese oder jene Person setze sich eine „rosa Brille“ auf, dann umschreiben wir laut Dr. Jonauskaitė einen abenteuerlichen und gleichermaßen optimistischen wie naiven Menschen, also jemanden, der seine Probleme vergessen und es sich gut gehen lassen kann. Natürlich sind wir jetzt nicht zwangsläufig naiv, wenn wir einen Roséwein trinken, aber Hand aufs Herz: In der Regel können wir unsere Sorgen bei einem Glas Rosé für eine gewisse Zeit ziemlich gut loslassen.

Mehr als für die Farbe an sich interessieren sich wahre Weinfreund:innen freilich für die Qualität und für den Geschmack dieser Weine. Rosés kommen in vielen Spielarten vor: von trocken bis lieblich, in zarten bis intensiven Farbtönen, mit klassischen Rebsorten oder als heimische Spezialität wie dem Schilcher, dessen Rebsorte Blauer Wildbacher besonders intensivfruchtige, feinsäurige Weine liefert. Bei Rosés gibt es keine fest vorgeschriebene Produktionsweise, da allein die Farbe für ihre Bezeichnung den Ausschlag gibt. Die Zeiten aber, in denen man verunglückte Rotweine in langweilige Roséweine verwandelt hat, sind glücklicherweise vorbei. Immer mehr Winzer:innen entdecken Rosés neben den roten und weißen Varianten als eigenständige Kategorie für ihre Qualitätsweine.

Davon zeugt nicht zuletzt das kleine Weingebiet Rosalia rund um den mittelburgenländischen Ort Mattersburg, unweit der Burg Forchtenstein im Rosaliengebirge zwischen Eisenstadt und Wiener Neustadt. „Wir haben kräftige, humusintensive Lössböden und zugleich viel Sonne und ausreichend Feuchtigkeit“, sagt Erich Migsich. Weil sich diese Kombination besonders gut für Vorzeige-Rosés eignet, begründeten acht Rosalia-Winzer vor wenigen Jahren Österreichs erstes DAC-Gebiet für klassische Rosés – wobei man freilich die Schilcher-Roséweine nicht vergessen darf, die in der Weststeiermark zwar ebenfalls als DAC-Weine klassifiziert sein können, mit ihrem markanten Geschmack aber in einer eigenen Liga spielen.



Rosa wird mit vielen positiven Gefühlen assoziiert, wie Heiterkeit, Freude, Vergnügen und vor allem mit Liebe.

Dr. Domicela Jonauskaitė
Leitende Dozentin an der Universität von Lausanne,
spezialisiert auf experimentelle Farbpsychologie

EINE NEUE BENCHMARK

Aber wie charakterisiert man einen idealen Rosé? „Er sollte fruchtbetont und trocken sein“, erklärt Erich Migsich. Außerdem sei wichtig, „dass er schonend gepresst wird, damit er keine ‚zuckerrote‘, sondern eine zarte Zwiebelchalenfarbe aufweist.“ Die Rosalia-Winzer haben einen Standard definiert, den sie „Origin of Rosé“ nennen und – alle mit einem eigenen Wein – in speziell designte Flaschen füllen. Tatsächlich kann der Origin of Rosé des Weinguts Migsich als eine Benchmark gesehen werden: Rote Beeren duften im Bouquet, der Wein selbst punktet mit einer druckvollen Frucht, die von einer feinen Säure und einer ganz leichten Würze begleitet wird. Der „weinige“ Nachgeschmack im Mund hält außerdem lange an.

Als Vorbild für die Rosalia-Rosés dienen wenig überraschend die bekannten Rosés aus der Provence. Das Weingut Migsich produziert zudem einen Premium-Rosé, den „Rosenator“, der im Eichenfass gelagert wird, was eine heikle Sache ist: „Der ist sehr aufwendig zu produzieren. Man braucht ein spezielles Holz mit einem speziellen Toasting, um keine Rauchigkeit zu bekommen und um die Roséfarbe nicht zu verlieren.“ Anders als der Origin of Rosé, der ausschließlich aus Blaufränkisch bestehen darf, fließen auch Cabernet Sauvignon und Merlot in den Rosenator. Das Ergebnis macht den großen südfranzösischen Vorbildern in Bezug auf seine Qualität bereits jetzt mächtig Konkurrenz.



weinwelt secrets



Rosé-Produktion: Es ist ein Gerücht, das sich hartnäckig hält, aber es ist eben nur ein Gerücht: dass Roséweine nämlich aus dem Mischen von Rot- und Weißweinen entstehen. Was theoretisch möglich wäre, ist in der EU nämlich verboten. Eine Ausnahme bilden einzig manche Schaumweine. So ist es in Österreich erlaubt, Rot- und Weißweine für die Herstellung von Rosésekt zu cuvettieren. Sekt Austria erlaubt dabei alle Stilistiken und Dosagen. Erlaubt und technisch möglich ist, aus einem Rotwein einen Roséwein zu machen, aber auch das führt zu keinem zufriedenstellenden Ergebnis. Eine weitere Methode bildet der sogenannte „Saftabzug“, bei dem für die Rotwein-Produktion ein Teil des Mosts noch vor der Pressung abgezweigt und für die Produktion von Roséweinen herangezogen wird.

Ungeachtet dessen entstehen die hochwertigsten Rosés zweifellos durch eine sanfte Direktpressung von blauen Beeren und einer kalten Vergärung wie bei Weißweinen. Um diesen Standard zu gewährleisten, werden beispielsweise die Rosalia Rosé DAC-Weine doppelt geprüft: Neben der üblichen Verkostung in der Prüfanstalt werden die Weine in einer gebietsinternen Jury, der auch ein französischer Önologe angehört, verdeckt verkostet. Erst wenn die Weine von beiden Stellen freigegeben werden, dürfen sie abgefüllt werden.

Ein Rosé sollte schonend gepresst worden sein, damit er keine ‚zuckerrote‘, sondern eine zarte Zwiebelchalenfarbe aufweist.

Erich Migsich
Winzer in Rosalia

Migsich Rosé Rosalia DAC „The Origin of Rosé“ 2024

0,75 L	Rosalia, Österreich			
	Duftige Aromatik nach Himbeeren und kühler Frucht, unterlegt mit zarten Veilchennuancen sowie feinsten Ätherik. Am Gaumen strukturiert und spannungsgeladen. Rosé vom Feinsten!			
	Perfekt zu gegrillten Garnelen mit sommerlichen Salaten.			
	frisch & fruchtig			
	noch 3 Jahre		10–12 °C	
11,99 €			QR-Code scannen und direkt bestellen.	



Krispel Rosé Bohème

0,75 L	Steiermark, Österreich		
	Im Duft ein feiner Hauch von Erdbeeren, Himbeere, Vanille und zarte Kräuternuancen. Am Gaumen präsentiert sich der steirische Rosé extrem fruchtig und schön cremig.		
	Ideal als Aperitif und zur mediterranen, leichten Küche.		
	frisch & fruchtig		
	noch 3 Jahre		6–8 °C
10,99 €			QR-Code scannen und direkt bestellen.
			



Steininger Cabernet Sauvignon Rosé 2024

0,75 L	Niederösterreich, Österreich			
	In der Nase reife Waldfrüchte, Kirschen und Himbeeren. Am Gaumen sehr frisch und dabei elegant, mit appetitanregender Säure, Limetten- und Rhabarbernoten. So geht Rosé!			
	Ein schöner Begleiter zu gegrilltem Lachs mit Orangen-Fenchel-Salat.			
	frisch & fruchtig			
	noch 1–2 Jahre		8–9 °C	
7,99 €			QR-Code scannen und direkt bestellen.	



Huber Markus Rosé Moments
BIO 2024

0,75 L	Niederösterreich, Österreich
	Fantastisches Bouquet von delikaten Aromen nach heller Frucht, frisch gepflückten Erdbeeren und weißen Blüten. Am Gaumen ist dieser Rosé geprägt von schöner Mineralität und viel Eleganz.
	Genießen Sie den Rosé zu sommerlichen Geflügel- und Gemüsegerichten.
	frisch & fruchtig
	noch 5 Jahre
	9–10 °C
13,99 €	QR-Code scannen und direkt bestellen.



Zahel Ein wildes Gläschen Rosé
raw wine BIODYNAMISCH 2023

0,75 L	Österreich
	In leicht naturtrübem Pink leuchtet der wilde Rosé aus dem Gläschen. In der Nase intensive Erdbeer- und Himbeerfrucht, schön trockener, würziger Geschmack. Unser Tipp: unbedingt probieren!
	Genial zu Sushi, Sashimi und zu scharfen Asia-Gerichten.
	frisch & fruchtig
	noch 2 Jahre
	10–12 °C
17,99 €	Nur online erhältlich.



Kattus Sekt Organic Bio Rosé

0,75 L	Österreich
	In der Nase zarter Duft nach Beeren und Kirschen. Sehr saftig und beinahe cremig am Gaumen, mit knackiger Säure und schlankem Körper. Fruchtiger, animierender Nachhall.
	Passend sowohl zu mediterranen Nudelgerichten als auch zu Desserts mit roten Sommerfrüchten.
	trocken
	5–7 °C
9,99 €	QR-Code scannen und direkt bestellen.

Grundpreis/Liter: 13,32 €



Ein Rosé soll eine
Fruchtigkeit und
Eleganz aufweisen,
zugleich aber auch
Tiefgang und
Charakter haben.

Markus Huber
Winzer im Traisental

ROSIGE VIELFALT

Rosés findet man freilich in ganz Österreich, wobei regionale Unterschiede und unterschiedliche Zugänge in der Produktion diese Spielart erst so richtig spannend machen. Erst vor wenigen Jahren ist etwa Markus Huber im niederösterreichischen Traisental auf den Rosé-Zug aufgesprungen, nachdem er sich durch die besten Weine aus der Provence gekostet hatte.

Das Traisental mit seinen durchgängig kalkhaltigen Böden ist für mineralische Spitzengewächse bekannt. Das spielt in Hubers Roséwein „Moments“ natürlich ebenso hinein wie das im Vergleich zum Rosaliagebirge deutlich kühlere Klima.

„Er soll eine Fruchtigkeit und Eleganz aufweisen, zugleich aber auch Tiefgang und Charakter haben“, sagt Huber über seine Rosé-Zielsetzung. Tatsächlich ist Hubers „Moments“ ein durchdachtes, komplexes Produkt, in dem sich nicht weniger als sieben verschiedene Rebsorten vereinen. Neben den Hauptsorten Pinot Noir und Zweigelt wird für diese Cuvée unter anderem ein kleiner Teil Merlot und Cabernet Sauvignon in gebrauchten Barrique-Fässern ausgebaut. Das Ergebnis ist ein schlanker Wein mit einer erfrischenden Säure und einer ebenso schönen Präsenz von blauen Beeren und einem würzigen Abgang. Der Name „Moments“ ist freilich kein Zufall, denn er spielt auf besondere Freizeitsituationen an, wie etwa Abende auf der Terrasse oder Urlaube am See.

In solchen Momenten stehen natürlich auch Schaumweine hoch im Kurs, und dafür ist die Steiermark prädestiniert, wie Erich Polz jun. treffend formuliert: „Was schätzt man an der Steiermark? Es ist ihre präzise Frucht und die elegante Struktur, und beides ist in Schaumweinen gefragt.“ Das gilt auch für den Rosé Brut, der zweieinhalb Jahre auf der Hefe liegt: „Dadurch erhalten wir eine schöne Balance aus Struktur, Vielschichtigkeit und einer leicht zugänglichen Frucht“, führt der südsteirische Vorzeigewinzer fort. Polz sieht sich nicht unbedingt als Rosé-Spezialist, aber sein Sekt Brut Rosé hat seit vielen Jahren eine treue Fangemeinde.

FLORIAN EMPFIEHLT

Der Brut Rosé wird aus den Rebsorten Pinot Noir und Zweigelt gekeltert und ist mittlerweile zu einem echten Klassiker des Hauses Polz avanciert. Nach der Méthode traditionnelle (Champagnermethode) gärt der Sekt ein zweites Mal in der Flasche und darf darin zwei Jahre reifen.

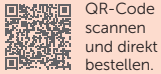
Das Ergebnis ist ein wunderbar trinkanimie- render und gehaltvoller Rosé-Schaumwein, mit feinem Mousseux und fruchtigen Aromen nach Beeren und Brioche in der Nase. Am Gaumen cremig, elegant und mit einer belebenden Säure ausgestattet. Dieser Brut Rosé im Burgunderstil geht eigentlich immer. Er ist natürlich perfekt als Aperitif geeignet, begleitet aber auch leichte Gerichte mit Fisch oder Meeres- fruchten.

Polz Sekt Brut Rosé

0,75 L	Österreich
	brut
	4–6 °C
	

19,99 €

Grundpreis/Liter: 26,65 €



QR-Code scannen und direkt bestellen.



Florian Sperl

Mag. Florian Sperl
Schaumwein- und Champagnerexperte
bei INTERSPAR weinwelt

OB SOMMER ODER SCHNEE

Rosés bringen sowohl den Winzer:innen als auch den Konsument:innen übrigens einen wenig beachteten Vorteil: Das verbleibende Traubengut, das nach der schonenden Pressung übrig bleibt und nicht verwendet werden kann, fließt in der Regel in die Rotweine des jeweiligen Weinguts, die umso farbintensiver werden. Was außerdem viele nicht bedenken: Rosé ist nicht nur ein Sommerwein. Um auf diese Tatsache aufmerksam zu machen, haben die Rosalia-Winzer die Kampagne „Rosé im Schnee“ ins Leben gerufen: Mit zwei Zelten reisen sie im Winter regelmäßig zu österreichischen Skihütten, in denen sie ihre Rosés aus- schenken. Das Ziel: zu zeigen, das Rosé auch im Schnee gut schmeckt und einen guten Selfie-Partner abgibt. Damit ist erwiesen, dass man es sich mit einem guten Rosé das ganze Jahr über gut gehen lassen kann.



Ich bin kein
Rosé-Spezialist,
aber unser
Brut Rosé
hat eine treue
Fangemeinde.

Erich Polz jun.
Winzer aus der
Südsteiermark



Pittnauer Gerhard Rosé BIO 2024

0,75 L	Burgenland, Österreich
	Der Rosé aus den Sorten Blaufränkisch, ergänzt durch St. Laurent und Zweigelt, duftet herrlich nach Granatapfel, Erd- beeren und Zitrusfrüchten. Am Gaumen feingliedrig, elegant und belebend.
	Öffnen Sie eine Flasche zu Grillkäse mit Zucchini und Olivenciabatta.
	frisch & fruchtig
	noch 1 Jahr
	15 °C

8,99 €

Nur online erhältlich.



Hannes Sabathi Frizzante Rosé

0,75 L	Österreich
	In der Nase fruchtiges Aromenspiel aus Walderdbeeren, Kirschen und Rosenblüten. Am Gaumen blubbert der Frizzante animierend und verspielt spritzig im Glas.
	Wunderbar als leichter und erfrischender Aperitif in der Sonne.
	trocken
	8 °C

9,99 €

QR-Code scannen und direkt bestellen.

