



Weinfreunde interessieren sich vermehrt für die komplexe Bandbreite von Rosé-Schaumweinen. Beerige Frische liegt im Trend.

Von Stephan Burianek*



Neue Vielfalt in Lachs- Rosa

Vor einigen Jahren traf ich einen guten alten Freund in einer Wiener Weinbar. Ich schlug vor, den Abend mit einem Rosé-Sekt zu starten, da zog dieser entgeistert die Augenbrauen hoch. „Hast du die Seiten gewechselt?“ Für ihn war die Farbe Pink im Sektglas eindeutig feminin besetzt. Wir einigten uns schließlich auf einen Blanc de Noirs, einen weißen Schaumwein aus blauen Trauben.

Rosé-Schaumweine, das zeigte mir dieses Erlebnis, hatten beim durchschnittlichen Weinkonsumenten ein gewisses Imageproblem. Zugegeben, ich ließ mich davon ebenfalls beeinflussen. Weiß machte sich am Mann einfach besser als Rosa.

Frankreich als Trendsetter

Aber die Zeiten ändern sich, was ein Blick in die Champagne bestätigt. Wer in Frankreich heute durch die zahlreichen Vinotheken schlendert, dem wird die große Auswahl an Rosé-Champagnern auffallen. Noch vor zehn Jahren lag deren Anteil bei gerade einmal zwei bis drei Prozent, mittlerweile hat sich ihr Absatz stabil bei knapp zehn Prozent eingependelt. Rosa Schaumweine sind kein Nischenprodukt mehr.

Bis tief ins 20. Jahrhundert hinein wurde in der Champagne die Produktion von ausschließlich klaren, weißen Schaumweinen als Errungenschaft der Kellertechnik gefeiert. Wich der Wein von diesem Ideal ab, hatte der verantwortliche Kellermeister ein Problem. Erst im Jahr 1968 brachte Laurent-Perrier als erste Kellerei einen Rosé-Champagner auf den Markt. Andere Häuser zierten sich, bis um die Jahrhundertwende herum schließlich ein wahrer Rosé-Wettkampf ausbrach: Moët et Chandon, Pommery, Bollinger, Piper-Heidsieck – sie alle produzieren seither rosafarbige Schaumweine. Heute wirkt es fast so, als hätte es sie schon immer gegeben.

Heimische Farbenspiele

Rosa ist freilich nicht gleich Rosa. Für diese Erkenntnis suche ich Österreichs bekanntesten Sektproduzenten auf. In Wien-Döbling, hinter einer langgezogenen Fassade an einer Ausfallstraße, verbirgt sich der sehenswerte Schlumberger-Keller. Er ist ein architektonisches Prunkstück, ein Labyrinth aus bis zu 300 Jahre alten Kellern, die der spätere Erbauer der Semmeringbahn Carl Ritter von Ghega im 19. Jahrhundert zu einem einzigartigen Meisterwerk verband. In langen Reihen von Rüttelpultern lagern darin Sektflaschen – seit jeher setzt man bei Schlumberger auf die traditionelle Flaschengärung.

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



Mag. Florian Sperl,
Wein- und
Champagnerexperte

Gosset Grand Rosé Brut

Gosset darf sich als das älteste Champagnerhaus der Welt bezeichnen. Seit über 400 Jahren wird bei Gosset in dem kleinen Städtchen Ay Champagner hergestellt. Gosset hat den Ruf, ein besonders feines, aber im Vergleich zu bekannten Namen ein kleines Champagnerhaus zu sein. Daher dürfte Gosset den meisten Champagnerfans aus der gehobenen Gastronomie bekannt sein. Die Spezialitäten wie der Grand Rosé oder der Grand Reserve harmonisieren besonders gut mit der feinen Haubenküche.



Gosset Grand Rosé Brut schimmert lachsfarben aus dem Glas. Die ungemein eleganten und komplexen Fruchtaromen dominieren Duft und Geschmack. Der intensive und dabei grazile Roséchampagner ist mein neuer Favorit.

Gosset Grand Rosé Brut

0,75 l, Frankreich,
Champagne
brut

€ 49,90

@ Best. Nr. 1837636
Grundpreis/Liter: € 66,54



Weinempfehlungen



Valdo Spumante Rosé

0,75 l, Italien, Treviso
brut

Der feine und elegante Italiener schmeichelt dem Gaumen mit zarten Aromen nach Himbeeren und anregender Perlage. Perfekt zu Meeresfrüchten und Fischgerichten.

€ 5,99

@ Best. Nr. 1265064
Grundpreis/Liter: € 7,99



Reiterer Schilcher Frizzante

0,75 l, Weststeiermark
trocken

Schilcher erfreut sich zunehmender Beliebtheit. Besonders als Frizzante ist die Spezialität aus der Weststeiermark eine Wucht. Knackig, aromatisch und besonders erfrischend.

€ 6,99

@ Best. Nr. 6634568
Grundpreis/Liter: € 9,32



Hillinger Secco

0,75 l, Neusiedler See
trocken

Der Duft erinnert an Erdbeeren und Zitrusfrüchte, der Gaumen präsentiert sich außerordentlich erfrischend und fruchtig. Als Aperitif macht sich der Secco besonders gut!

€ 9,99

@ Best. Nr. 6845568
Grundpreis/Liter: € 13,32

Weinempfehlungen



Tscheppe Brut Rosé

0,75 l, Südsteiermark
brut

Einladende Waldbeeraromen, feines Biskuit und ein Hauch Karamell in der Nase. Am Gaumen dann füllig, fruchtbetont und dezent süß. Am besten gut gekühlt genießen!

€ 12,99

@ Best. Nr. 8106551
Grundpreis/Liter: € 17,32

Am Eingang zu diesem Paradies treffe ich Herbert Jagersberger, der bei Schlumberger als Vorstand für die Qualitätskontrolle zuständig ist. Wenn Jagersberger über Rosé-Schaumweine spricht, dann leuchten seine Augen. „Der Rosé-Sekt ist mein Liebling, und es freut mich, dass er von den Weinkonsumenten angenommen wird. Es bräuchte ja wenig, wenn er nur mir schmeckt.“ Bei Schlumberger machen die Rosé-Spielarten mittlerweile 15 Prozent vom Schaumwein-Umsatz aus, Tendenz immer noch steigend. Der Schlumberger Brut Rosé weist ein helles Lachsrosa auf, Jagersberger spricht von Zwiebelschalenfarbe. Auch das beerige Bouquet deutet auf blaue Trauben hin, in diesem Fall zu hundert Prozent Pinot Noir, die aus der Gegend um Andau stammen. Sie wurden relativ früh gelesen, um die beim Schaumwein gefragte Spritzigkeit zu gewährleisten. Einen Kontrapunkt dazu liefert der Schlumberger Rosé Secco. Weinrechtlich noch im Trockenbereich, verschafft eine höhere Dosierung des Tiragelikörs diesem Sekt einen überaus lieblichen



Schlumberger Sparkling Rosé

0,75 l, Burgenland
brut

Für stilvollen Roségenuß aus Österreich führt kein Weg an dem Rosé aus dem Hause Schlumberger vorbei. Ein idealer Begleiter zu Lachs und edlen Krustentieren.

€ 12,99

🏠 @ Best. Nr. 665193
Grundpreis/Liter: € 17,32



Veuve Clicquot Rosé

0,75 l, Frankreich,
Champagne
brut

Ein Hauch von Kirschen und frische rote Beeren machen das reizvolle Bouquet dieses Klassikers aus. Der Charme des opulenten und dabei eleganten Rosé ist beinahe unwiderstehlich.

€ 52,99

🏠 @ Best. Nr. 6066482
Grundpreis/Liter: € 70,66



Bollinger Rosé

0,75 l, Frankreich,
Champagne
brut

Der überaus vielschichtige Rosé zeigt die gesamte Aromenpalette: Himbeeren, Stachelbeeren sowie feine Nuss- und Briochenoten. Ein einnehmender Champagner, der noch lange am Gaumen nachklingt.

€ 69,99

🏠 @ Best. Nr. 7055126
Grundpreis/Liter: € 93,32

Geschmack. Die Farbe ist dunkler als beim zuvor beschriebenen Rosé, was auf eine intensivere Pressung und einen großen Anteil an St.-Laurent-Trauben zurückzuführen ist. Von der verspielten und weitgehend in Rosa getauchten Flaschendekoration blickt eine laszive Elfe. Der Rosé Secco richtet sich vorrangig an eine junge, weibliche Zielgruppe.

Komplexes Universum

Bei Schlumberger kommt die Farbe lediglich über die Traubenpressung ins Glas. Das ist interessant, denn international ist es durchaus üblich, die rötliche Färbung über die Mazeration zu gewinnen, also über das Einmischen des Pressguts aus Most, Schalen und Kernen. Je länger die Maischestandzeit, desto intensiver wird die Farbe im Endprodukt. Einen Sonderfall liefert übrigens die Champagne: Dort werden die Grundweine für Rosés hauptsächlich durch

die sogenannte Assemblage gewonnen, also durch die Vermengung mehrerer Weine. Zur Farbgebung wird Rotwein in den Weißwein gemischt. Ein Prozess, der in anderen Regionen verpönt und weitgehend nur in der Champagne erlaubt ist.

Diese Vielzahl an unterschiedlichen Produktionsmethoden, Dosierungen des Tiragelikörs und Rebsorten zeigen, wie komplex die Welt der Rosé-Schaumweine geworden ist. Es sollte mittlerweile möglich sein, eine ganze Menüfolge mit verschiedenen Rosé-Schaumweinen zu begleiten. Ein reizvoller Gedanke, dessen Erfüllung naht: Von Jagersbergers Euphorie angesteckt, lagern in meinem Kühlschrank derzeit ausschließlich rosafarbige Flaschen. Ich werde den zu Beginn erwähnten Freund demnächst zu einer Verkostung einladen. Vorerst in meinen eigenen vier Wänden, versteht sich. Ich möchte ja niemanden in Verlegenheit bringen.

Die bis zu 300 Jahre alten Keller der Sektkellerei Schlumberger sind ein architektonisches Prunkstück – seit jeher werden die Flaschen hier traditionell gegärt.

