

vinaria

ÖSTERREICHS ZEITSCHRIFT FÜR WEINKULTUR

ÖSTERREICHS BESTE

ROSÉ 2018

VERRÜCKT NACH PINK

JUNGWEIN ATLAS

5000 WEINE, 200 SEITEN!

BORDEAUX 2018

200 WEINE AUS DEM TRAUMJAHR

WEIN AUS KÄRNTEN

MIT VIEL SEEN-SUCHT

WELSCHRIESLING

EINZIGARTIGE REBE

JUMBO
AUSGABE:
324
SEITEN



AKTUELLES

VERKOSTUNGEN

WEINLESEN

WISSEN

GOURMET



€ 6,-

Österreichische Post AG MZ 02Z030836 M
LW Werbe- und Verlags GmbH, Ringstraße 44/1, 3500 Krems
Retouren an PF 100, 1350 Wien

Photo: Shutterstock

Verkostungen

Rosé 2018

Verrückt nach Rosé

Der vor einigen Jahren wiederaufgeflamte Trend zu Rosé ist hierzulande nach wie vor ungebrochen – kein Wunder, eignen sich die rosa Fruchtbomben perfekt als sommerliche Terrassenweine. Doch ist bei Weitem nicht alles pinker Partywein, gibt es doch eine stetig wachsende Anzahl seriöser wie eigenständiger Vertreter. *Peter Schleimer*



Beneidenswert: Als klassischer Weintyp konzipiert, kann Rosé im Idealfall verlockende Eigenschaften aus der Welt der weißen wie roten Weine ins vinophile Endprodukt einbringen: Pikanz, Klarheit und Frische, kombiniert mit verlockender Rotfrucht und filigraner Tanninstütze. Dazu kommt der visuelle Reiz in Form einer Robe, deren bestenfalls brillantes Pink so scheint, als wäre es nach den Regeln der mendelschen Vererbungslehre entstanden. Dass Rosé vor einigen Jahren wieder zu einem flüssigen Objekt der Begierde geworden ist, verwundert also wenig; eher dass er so lange out war – zumindest vordergründig. Grund dafür dürfte sein, dass viele Rosés als unkomplizierte Trinkweine konzipiert sind, die unmittelbar ansprechend sind, denen es aber an Tiefe mangelt: Für viele WeintrinkerInnen reicht das aus für ein süßfiges Geplänkel, ist aber nicht genug für eine ernsthafte vinophile Beziehung.

Hat sich im Laufe der letzten sechs bis acht Jahre das Angebot an Rosés vervielfacht, so hat sich im Laufe dieser Zeit auch stilistisch sehr viel getan. Die Bandbreite ist so groß wie noch nie und reicht von leichten, frisch-fruchtigen Sommerweinen über molligere Rosés mit verlockendem Fruchtsüße-Säure-Spiel bis hin zu kräftigeren Vertretern mit Struktur und durchaus mehrschichtiger Aromatik sowie teils auch Lagerpotenzial. Dementsprechend findet man auf ErzeugerInnenseite solche, die Rosé lediglich als Bonus bei der Rotweinproduktion ansehen, wie solche, die einen mehr oder weniger ernsthaften Typ mit spezifischen Charakter anstreben, bis hin zu jener Handvoll WinzerInnen, die sich diesem Thema mit Herz und Seele widmen.

Sortenmäßig dominiert bei den Roséweinen Österreichs Hauptsorte in Rot: der Zweigelt. Sie eignet sich aufgrund der ausgeprägten Frucht und der selten ruppigen Tannine besonders gut für die Rosé-Erzeugung. Doch findet man neben Cuvées auch zusehends mehr Sortenvertreter aus Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon und Merlot sowie Pinot Noir und St. Laurent im Feld, die jeweils ihre eigene Typizität mitbringen und die das stilistische Spektrum in Rosarot merklich bereichern.

Direktpressung oder Saftabzug Eines der am heftigsten diskutierten Themen ist die Herstellungsmethode bei Roséweinen. Eine sehr häufige Methode der Roséerzeugung ist das sogenannte Saignée-Verfahren bzw. der Saftabzug – solche Rosés sind quasi ein Nebenprodukt der Rotweinherstellung. Durch den Saftabzug werden viele Rotweine quasi verdichtet – dabei wird üblicherweise nach einem halben Tag bis einigen Tagen bis zu 20 Prozent des Mosts ohne Pressung aus dem Gärbehälter für Rotwein abgezogen und anschließend vinifiziert. Die verbleibende Mischung aus Most, Schalen, Kernen und Fruchtfleisch



Interview mit **Herwald Hauleitner**

Vinaria: Gratulation zum Sieg mit dem Rosé C.M.S.Z. – wofür stehen die Buchstaben?

* Herwald Hauleitner: Es sind die Anfangsinitialen der enthaltenen Rebsorten: 30% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 20% Syrah und 30% Zweigelt.

Zweigelt wird ja häufig für Rosé eingesetzt, die anderen Sorten eher selten. Was bringen die einzelnen Sorten in die Cuvee ein?

* Cabernet liefert bei Reife schöne Schwarze-Ribisel-Aromen, Syrah wunderbare Waldbeerenfrucht, Zweigelt klassische Weichsel- und Kirschenaromatik, und der Merlot rundet das Ganze ab. Insgesamt ergibt das je nach Jahrgang eine sehr beerige (Himbeere, Brombeere, Erdbeere) und saftige Angelegenheit, die Lust auf mehr macht.

Wird der C.M.S.Z. bereits als Rosé konzipiert oder durch Saftabzug bei der Rotweinerzeugung erzeugt, oder werden bestimmte Parzellen gesamt für die Roséerzeugung verwendet? Was sind die Vor-/Nachteile der Methoden?

* Wir produzieren bewusst entweder Rosé oder Rotwein! In besonders geeigneten Jahren wird Rotwein vinifiziert. Rosé hingegen kann jedes Jahr bestens erzeugt werden. Wir lesen auf 2–3 Raten. Zunächst den Zweigelt – vollreif mit ca. 18 Grad KMW. Die weiteren 3 Sorten in Abhängigkeit der Reife und des Wetters so spät wie möglich. Die Trauben werden gerebelt, gequetscht und mit Trockeneis 8–12 Stunden kaltmazeriert. Anschließend gepresst und weiterverarbeitet wie Weißwein; die Vergärung erfolgt bei ca. 16 Grad Celsius.

Beim Saftentzug entsteht ein Rosé als Nebenprodukt bei der Rotweinerzeugung. Allerdings sind dies etwas schlankere Rosés, da der Körper beim Rotwein verbleibt. Nur durch die Ganztraubenverarbeitung wie wir sie praktizieren, können volumige und saftige Rosés entstehen.

Wie hat sich das heiße, trockene Klima im Jahrgang 2018 bei den Rotweintrauben ausgewirkt bzw. wieso wurde Rosé und nicht Rotwein erzeugt?

* Eigentlich wäre es ein hervorragendes Rotweinjahr gewesen! Da sich unser Rosé aber stetig starker Nachfrage erfreut und wir 2017 wieder einmal ausgezeichneten Rotwein keltern konnten, haben wir heuer wieder Rosé aus wirklich schönen, reifen Einzelsorten gemacht.

Alle Rotweintrauben werden durch händisches Traubenhalbieren ausgedünnt. Dadurch ist die Einzelstockbelastung sehr gering, die Reife folglich optimal. Der Anbau von Luzernenklee in der Fahrgasse schafft eine natürliche Bodenbelüftung und Auflockerung und führt zu einer Stickstofffreisetzung ohne Ausbringung von Kunstdünger. Merlot und Syrah sind zudem bewässert.

Der 2018er-Rosé ist sehr vollmundig ausgefallen: Zu welchen Speisen würden Sie ihn empfehlen?

* Durch die Ganztraubenverarbeitung von reifem Traubenmaterial und die nicht ganz trockene Ausbaugeweise erhält man einen wunderbar saftigen, vollmundigen und beerigen Rosé. Die Einsatzmöglichkeiten sind vielfältig: Als erfrischender Sommerwein zum Grillen eignet er sich ebenso wie als Begleiter zu verschiedensten erfrischenden Salatgerichten, zu Fisch, aktuell natürlich auch zu Spargel oder einfach nur solo zum After-Work auf der Terrasse, im Garten oder am Pool.



Foto: Weingut Haider/diebekanntmacher

Gerhard und Theresa Haider

↘ weist folglich ein für den Rotweinausbau günstigeres Verhältnis zwischen Flüssigkeit und Feststoffen auf.

Bei der Direktpressung wiederum werden spezifische Parzellen bzw. Traubenpartien dezidiert für die Erzeugung von Rosé auserkoren: Die blauen Trauben werden je nach Sorte und Reifezustand meist nach mehreren Stunden oder wenigen Tagen auf der Maische abgepresst und vergoren – Farbe und auch Charakter des entstehenden Weins sind abhängig von der Dauer der Maischestandzeit. Wird der Saft der blauen Trauben ohne Maischestandzeit abgepresst und ohne Schalen vergoren, entstehen fast weiße bis blassrosafarbene Weine, die hierzulande meist unter der Bezeichnung „Gleichgepresst“ oder „Weißgepresst“ laufen, aber derzeit hierzulande rar sind.

Für die Herstellung von als Rosé etiketiertem Stillwein mit Herkunftsangabe (g.g.A. oder g.U.) in der EU nicht zulässig ist hingegen das Vermischen von Weiß- und Rotwein; erlaubt ist dieses allerdings noch bei der Erzeugung von Rosé-Schaumwein (auch Champagner), wo es recht häufig zur Anwendung kommt.

Spaß und Ernst Trinkspaß ist bei den als Sommer- und Aperitifwein gedachten Rosés das wesentliche Kriterium – ent-

sprechend wichtig sind hier Frische, Fruchtklarheit und Vitalität. Gerade in diesem Bereich können aus Saftabzug entstandene Rosés durchaus überzeugen. Ist aber ein Plus an Substanz, Struktur und vor allem Komplexität gefragt, so können diese Weine nur selten und eher zufällig mit ihren Pendanten aus Direktpressung mithalten. Um pinke Spezialitäten wie Rosés mit forciertem Holzausbau, betonten Maischenoten und/oder dunkelfarbigeren Vertreter mit merklich Tannin zu erzeugen, dürfte diese Methode fast immer Voraussetzung sein.

Für das Gelingen eines Roséweins sind für uns einige Bereiche besonders wichtig: So steigert zwar ein klarer und natürlicher Fruchtausdruck das Vergnügen merklich, wenn es zu sehr ins Aromatische oder gar Zuckerhafte geht, kann das wiederum rasch aufdringlich wirken. Maßgeblich ist auch das passende Frucht-Säure-Restzucker-Verhältnis. So tut vielen Rosés ein kleiner Zuckerrest gut, aber die Dosis macht's: Die Grenze zwischen saftig und breit ist oft schmal. Letztlich steht das von Vinaria immer wieder angesprochene Thema „biologischer Säureabbau“ im Raum, das beim Rosé besonders heikel ist. Wenn die lak-

tischen Noten sehr stark ausgeprägt sind, können sie mit der Frucht allzu prominente Noten nach Fruchtjoghurt und/oder Milchkaffee ergeben – auch hier scheint weniger oft mehr.

Der größere Teil der gut 130 eingereichten Rosés war auch heuer der Sommerweinkategorie zuzuordnen – mehrheitlich Weine von guter Qualität zwischen 14 und 15 Punkten. Dazu gab es aber auch eine durchaus ansehnliche Anzahl an sehr guten Vertretern jenseits der 15 Punkte. Insofern war die Gesamtperformance jedenfalls positiv, auch wenn der 2018er-Jahrgang insgesamt das Niveau seines Vorgängers nicht ganz erreichen dürfte.

Im erweiterten Spitzenfeld gab es eine ansprechende stilistische Bandbreite, wobei fast alle Weine aus Direktpressung stammten. Den Sieg holte sich bei den 2018ern Herwald Hauleitner aus dem Traisental, der mit seiner vor Frucht strotzenden, substanziellen Rosé-Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah und Zweigelt auf ganzer Linie überzeugte. Den zweiten Platz teilte sich ein Pärchen, das unterschiedlicher kaum sein könnte: Simone Jordan beeindruckte mit einem zarten Blanc de Noir aus Zweigelt, der eindrucksvoll unter Beweis stellte, dass auch ganz leichte Weine in der

Gesellschaft kräftigerer Weine reüssieren können. Georg Prieler hingegen brillierte mit dem ausgezeichneten

Die meisten Top-Rosés werden direkt gepresst.

Blaufränkisch-Rosé vom Stein bei, der zu den kräftigeren Vertretern im Feld zählte. Knapp dahinter landete mit dem Pink by Theresa Haider ein weiterer Winzerinnen-Rosé, zu dem sich in den Top Ten auch noch ein dritter in Gestalt von Pia Strehns Rosa Cuvée gesellte; deren „Elephant im Porzellanladen“ war übrigens zum Verkostungszeitpunkt noch nicht gefüllt, daher nicht in der Wertung. Auch bei den weiteren Top-Ten-Plätzen war Vielfalt angesagt: Der Cabernet Sauvignon von Steininger aus Langenlois fand sich ebenso im Ranking wie die Zweigelt-Rosés vom Langenloiser Weingut Rosner, Erich Sattler aus Tadtten im Burgenland und dem Weinhof Gindl aus Pillichsdorf im Weinviertel. Den 10. Platz teilten sich schließlich die Weingüter Beyer, Christ, Domäne Wachau und Reinberger. 



16,5 Herwald Hauleitner
★★★★ Rosé C.M.S.Z. (CS/ME/SY/ZW)



16,3 Weingut Jordan
★★★★ Blanc de Noir Zweigelt



16,3 Weingut Prieler
★★★★ Rosé vom Stein (BF)



16,2 Weingut Haider
★★★★ Pink by Theresa Haider LW (BF/CS/ZW)



16,1 Weingut Steininger
★★★★ Cabernet Sauvignon Rosé



16,0 Weingut Rosner
★★★★ Rosé vom Zweigelt



16,0 Familie Strehn
★★★★ Rosa Cuvée



15,9 Erich Sattler
★★★★ Zweigelt Rosé



15,8 Weinhof Gindl
★★★★ Rosé (ZW)



15,7 Weingut Beyer
★★★★ Josie Rosé



15,7 Weingut Christ
★★★★ Rosé bio Petershof



15,7 Domäne Wachau
★★★★ Rosé 1805 Reserve



15,7 Familie Reinberger
★★★★ Rosé



15,6 Michael Bauer
★★★★ Rosé vom Zweigelt



15,6 Hermann Moser
★★★★ Zweigelt Rosé Rosi Mosi



15,6 Schwertführer 47er
★★★★ Piros PN



15,6 Winzerfam. Franz Seidl
★★★★ Rosé 1:2:3 Ried Sandgrube (CS/ZW/BB)



15,5 Michael Auer
★★★★ Rosé (ZW)



15,5 Christian Rainprecht
★★★★ Rosé Blaufränkisch