

ESSEN &amp; TRINKEN

# Der Rosé wird anspruchsvoll - wir haben fünf Schweizer Weine neu degustiert

von Joël Gernet - CH Media • Zuletzt aktualisiert am 17.8.2019 um 22:18 Uhr



Je heisser der Sommer, desto mehr Rosé wird getrunken. Doch der frischfruchtige Wein passt auch zu Fondue.

© CH Media

---

**Viele sehen in ihm einen typischen Sommerwein. Dabei taugt er zu viel mehr als nur zum Apéro-Flirt. Schweizer Winzer lassen daraus eine Langzeitliebe entstehen.**

Rosé-Weine zu trinken, ist im Trend, das lässt sich auch ohne rosarote Brille feststellen. Die knackige Farbe des Weins ist wie geschaffen für kitschige

Instagram-Fotos - am besten bei farblich passendem Sonnenuntergang aufgenommen.

Doch Rosé will nicht mehr nur schön aussehen, sondern endlich auch ernst genommen werden. Zwar steht das frischfruchtige Zwitterwesen aus Rot und Weiss immer noch für unkomplizierten Trinkspass. Aber die Zeiten, in denen Winzer im Rosé ihre minderwertigen Trauben - zum Beispiel die angefaulten - entsorgt haben, scheinen vorbei zu sein.

### Vom Sommer-Apéro-Wein zum seriösen Begleiter

Die einfachen Massenweine, die Rosé einen zweifelhaften Ruf eingebrockt haben, gibt es immer noch - aber es existieren nun viel mehr Spitzengewächse, die sich dieser Masse entgegenstellen. Ein Rosé taugt nicht nur zum unverbindlichen Apéro-Quickie, sondern auch als seriöser Begleiter durch den Abend.

ADVERTISING



inRead invented by Teads

ADVERTISING



Auch das Wetter spielt eine Rolle. «Die letzten Sommer waren warm, da läuft mehr», sagt Nicolas Neuhaus, Geschäftsleiter der Kellerei Siebe-Dupf Liestal. Die Baselbieter sind nicht nur einer der grössten Weinhändler der Region, sondern auch ihr grösster Weinproduzent. Innerhalb der letzten fünf Jahre hat sich die Rosé-Produktion von Siebe-Dupf mehr als verdoppelt - Tendenz steigend.

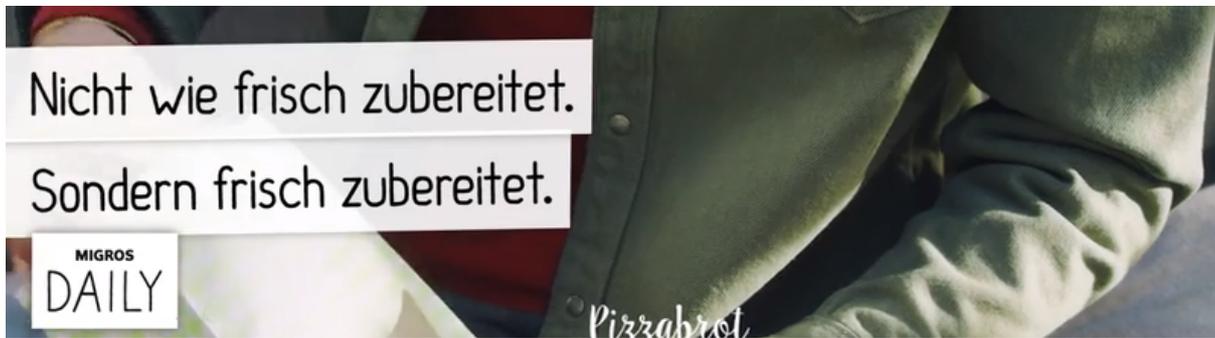
Die Erfahrungen von Neuhaus werden durch die Zahlen im Schweizer Detailhandel bekräftigt. Preise und Umsatz sind in den letzten Jahren gestiegen. 2018 hatte Rosé einen Marktanteil von knapp fünf Prozent. Während aus Frankreich, Italien und Spanien vor allem preiswerter Rosé zu 4 bis 8 Franken pro Liter importiert wird, kostet der durchschnittliche Schweizer Rosé etwas mehr als 10 Franken.

Die meisten Schweizer Rosé werden aus Pinot Noir gekeltert - zum Beispiel der hochwertige Cail-de-Perdrix aus Neuchâtel und dem Wallis. In Genf gibt Gamay den Ton an. Und im Walliser Dôle Blanche sind beide Rebsorten vertreten. Die Tessiner schwören beim Rosato hingegen auf Merlot. International erfreuen sich die leichten Crus aus Südfrankreich, insbesondere der Provence, grosser Beliebtheit.

Sara De Giorgi betreibt in Bern die Weinbar «Apéro mit Schweizer Wein». Diesen Sommer präsentiert sie eine grosse Palette an Schweizer Rosés im Offenausschank. Ihr Fazit:

Am frühen Abend greifen die Gäste eher zum fruchtigen, erfrischenden Crus.

ADVERTISING



Später darf es auch etwas Gehaltvolleres sein. So ein Exemplar hat auch der Basler Winzer Valentin Schiess zu bieten. Sein «Pink Fluyd» hat genug Power, um als Sparringpartner zum Essen zu bestehen. Aber auch genug Frische, um beim Apéro Freude zu bereiten. Schiess produziert jedes Jahr mehr Flaschen, und immer noch leeren sich die Regale schnell.

### **Rosé ist Weisswein aus Rotweintrauen**

Wie kommt es eigentlich dazu, dass Rosé errötet? Mal ist er blassrosa wie die Wangen von Schneewittchen, mal knallrot wie die Nase von Pumuckl. Einfach gesagt wird Rosé wie Weisswein hergestellt - aber mit Rotweintrauen. Dabei wird der Saft nach der Ernte direkt oder nach nur kurzer Standzeit aus den Beeren gepresst. So werden nur wenig Farbstoffe aus den Traubenhäuten extrahiert.

Je länger mit dem Pressen gewartet wird, desto dunkler und aromatischer wird der Rosé. Es geht aber auch auf die sanfte Tour, indem die Beeren nur angequetscht und durch Eigendruck «ausgeblutet» werden. Der Saft, den die Trauben bei diesem Saignée- Verfahren hergeben, wird zu Rosé verarbeitet.

### **Ein «lustiger Wein», der perfekt zu einer Wurst passt**

Was für ein Seiltanz die Rosé-Kelterung ist, erzählt Thomas Löliger. Der Arlesheimer Quergut-Winzer hat nur etwas zu lange gewartet bei der Ernte und dem Pressen - und zack wurde sein «Rouge par Hazard» ein Dunkelrosé. Löliger nimmt's mit Humor und freut sich über die gute Resonanz seiner Kundschaft.

Die Rolle als vielseitiger Essensbegleiter ist neben seiner frischfruchtigen Art eine der grossen Stärken des Rosés. Vor allem bei den gehaltvolleren Exemplaren. Als Allzweckwaffe passen sie zu schwierig verkuppelbaren Gerichten wie Salat, Gemüse und asiatischen Speisen. Und mit dem Ende des Sommers hat sich noch lange nicht ausgetrunken mit dem Rosé. Er wird zwar am besten jung getrunken, kann aber auch sehr gut überwintern. «Rosé-Weine

passen wunderbar zu einem Raclette oder Fondue», findet Winzer Thomas Löliger.

Wir haben fünf Schweizer Rosé neu degustiert - das Fazit



Klus 177 – Le Rosé 2018 AOC Basel-Landschaft, Pinot Noir, Galotta, Mara, 13,5 Vol.-%. 16 Fr.- Diese Assemblage aus 50 Prozent Pinot Noir und je 25 Prozent Galotta und Mara wächst auf biodynamisch bewirtschafteten Rebbergen. Der Wein duftet, wie er aussieht – nach Erdbeeren und anderen roten Beeren, eine herb-frische Kräuterwürzigkeit rundet das Spektrum ab. Leicht reduktive Noten zeugen vom Ausbau auf der Feinhefe (zu einem Drittel im Barrique). Im Auftakt ist er spritzig, danach rund und rotfruchtig mit schöner Balance zwischen dezenter Restsüsse und vitaler Säure. Bis ins Finish hinein sorgt eine frische Amertume für eine schöne Struktur.

[www.klus177.ch](http://www.klus177.ch) Bild: Joël Gernet

© CH Media

© Copyright 2010 – 2019, bz - Zeitung für die Region Basel