

weiteres Presse-material, auch zu vielen anderen Themen:
www.ds-press.de, Benutzername: press, Kennwort: only

Rosé und Weißherbst - Rötlich ist IN schöne Sommertropfen, doch wo liegt der Unterschied?



Wenn der Wein zart- bis hellrot im Glas schimmert, ist es auf jeden Fall IN. Doch wie entsteht dieser hellrote Tropfen aus dunklen Trauben, und handelt es sich um Rosé oder Weißherbst? Das Etikett liefert zwar Aufschluss, doch wo liegt der Unterschied?

Sie sind in Mode, die hellroten Tropfen, und schmecken auf dem sommerlichen Balkon, auf der Terrasse, zu leichten Sommersalaten, zu Fisch- und Pastagerichten oder zu Gemüsegratins. Sie heißen Rosé oder Weißherbst. Wobei sich Rosé meist feinherber, Weißherbst etwas milder präsentiert. Doch das muss nicht immer so sein und dazu unten mehr. Beide werden ausschließlich aus Rotweintrauben gewonnen. Denn ein Verschnitt von Rot- und Weißweinen ist grundsätzlich verboten. Doch wie kommt es dann, dass diese Tropfen nur hellrot schimmern und nicht tiefdunkel wie Rotwein? Der Grund ist, dass sich bei den meisten blauen Traubensorten der Farbstoff in der Beerenhaut befindet, nicht im Saft. Dieser ist hell. Durch schonendes Pressen rasch nach der Lese kommt wenig Farbe rüber. Der Most bleibt hell, hell gekeltert, wie es auch heißt. Dann haben wir Rosé oder Weißherbst. Doch wo liegt da der Unterschied?



Rosé oder Weißherbst? - 2 -

Fachlich sind beides Weinarten. Nach deutschem Recht darf die Bezeichnung Rosé für inländische Weine von blass- bis hellroter Farbe verwendet werden, die nur aus Rotweinträumen gekeltert wurden. Rosé kann aus mehreren Rotweinsorten bestehen und gilt für Tafel-, wie Qualitätsweine – nicht für Prädikatsweine. Wer es ganz genau wissen will: „Rosewein“, gilt nur für Qualitätswein, hat sich in der Praxis aber nicht durchgesetzt. Die meisten Winzer nennen diese Weine einfach nur „Rosé“. Man sieht, dass der Markt nicht alle Möglichkeiten, die der Gesetzgeber schafft, auch annimmt.

Weißherbst hingegen darf nur aus einer Traubensorte bereitet werden und muss mindestens zu 95 % aus hell gekelertem Most bestehen. Ein Hinzufügen von Rotwein zwecks kräftigerer Farbe – wenn auch gleicher Herkunft – ist daher nur sehr begrenzt möglich. Außerdem dürfen nur Qualitäts- oder Prädikatsweine Weißherbst heißen. Für trocken oder nicht gibt es weder bei Rosé noch bei Weißherbst gesetzliche Vorgaben. Doch der badische Weinbauverband folgt den Winzern und macht ein wenig Politik, indem er bei Rosé nur trocken, beim Weißherbst nur lieblich und halbtrocken prämiert.



Etliche schöne Tropfen haben wir in Baden gefunden. Baden ist ein Burgunderland. Fast 40 % ist mit blauem Spätburgunder bestockt, aus dem Rosé und Weißherbst dort größtenteils gekeltert wird. Hier einige schöne Beispiele: 2007 Durbacher Bienengarten Spätburgunder rosé Kabinett trocken (1), Weingut Andreas Männle, Durbach: ein milder saftig-weiniger Wein, der einfach Spaß macht. 2007 Eichstetter Herrenbuck Spätburgunder rosé trocken (2), Weingut Friedrich Kiefer, Eichstetten: harmonisch fruchtig mit schönen Burgunder-Aromen. 2007 Wasenweiler Spätburgunder rosé trocken (3), Winzergenossenschaft Wasenweiler: fuchtig-fein mit harmonischer Säure. 2007 Heitersheimer Maltesergarten Spätburgunder rosé (4), Weingut Julius Zotz, Heitersheim: rassig-kräftig und fruchtig. Näheres unter www.best-of-baden.de . *Text und Bilder: PR Dr. Simon.*