

Ein „kitzelnder“ Rosé des Jahrgangs 2008

Müllheimer Spätburgunder Rosé nimmt durch Rasse und Frische für sich ein

Diskussion auf EU-Ebene über die Herstellung vorerst beendet

Müllheim – Rosé ist im Trend, aber auch in der Diskussion. Heiß diskutiert wurde der kühle Wein zurzeit vor allem in zwei Städten, in denen kein Wein wächst: Straßburg und Brüssel. Dort wurde laut darüber nachgedacht, ob man den klassischen Rosé-Wein nicht auch durch eine Mischung aus weißem und rotem Wein herstellen könnte, wie es in Kalifornien und Australien bereits üblich ist. Andrea Engler, Weinmacherin im Müllheimer Weingut Engler: „Gott sei Dank waren sich fast alle Winzer in Deutschland, Italien und Frankreich im Protest einig, damit das Jahrhunderte alte Kulturgut Rosé-Wein nicht in einen undurchschaubaren Herstellungsprozess abrutscht.“

Wer einen klassischen Rosé-Wein genießen will, kann sich an der hellfarbenen Variante des Spätburgunders von der Müllheimer Sonnhalde laben. Der jetzt vorliegende, trockene Kabinett des Jahrgangs 2008 ist geprägt durch saftige Frucht, feinen Gerbstoff und rassigen Körper – er kitzelt hinter den Ohren. Im Bukett dieses fast mediterranen Rosé dominieren Noten nach Mon-Cherie-Kirsche und anderen hellroten Früchten wie Erdbeere und Himbeere, aber auch würzige Noten wie Wacholder und Rauchmandeln. Der feinherbe Nachklang im Gaumen und die frische Fruchtsäure erheben ihn zu einem exzellenten Essensbegleiter: gegrillter Fisch, helles Fleisch, kräftige Gemüsegerichte und geräucherte Wurstwaren passen optimal zu ihm. Natürlich lässt er sich auch als animierender Aperitif und als saftiger Sommerwein auf der Terrasse genießen. Die Lagerfähigkeit beträgt ein bis zwei Jahre.

Engler: „Der deutsche Verbraucher soll bei uns stets reinen Wein eingeschenkt bekommen. Wir haben ebenfalls unsere Zustimmung zu einer Legalisierung der Produktion verweigert, die es ermöglichen würde, in Europa Rosé aus einer einfachen Mischung von Weißwein und Rotwein herzustellen. Qualität hat bei uns grundsätzlich etwas mit ehrlicher Erzeugung zu tun.“ Andrea Engler bedauert es, dass es immer wieder sogenannte Weine gibt, zu deren Produktion keine Vergärung von Most zu Wein stattgefunden hat. Im Hause Engler entsteht die rosa Farbe des Weines nach wie vor durch die kurze Dauer des Kontaktes zwischen dem Traubenmost und der Haut der Beeren. Andrea Engler: „Wo Rosé drauf steht, muss auch Rosé drin sein“.

Preis ab Weingut: 5,90 Euro

Telefonischer Kontakt, auch für Probeflaschen-Anforderungen

(07631) 170550, Fax 173345

www.weingut-engler.de

info@weingut-engler.de