



Ein Gläschen in Ehren kann niemand verwehren: Die neuen Roséweine dürfen sich trinken lassen.

# Die Wiedergeburt des Rosés

Roséweine erleben einen Boom. Zu Recht: Mit den süssen und lieblichen Weinchen von früher haben die neuen Rosés nur die Farbe gemein. CASH-Weinspezialistin Chandra Kurt stellt zwölf der süffigen, fruchtbetonten, aber auch eleganten Weine vor.

## Rosé Saigner 2005



**Herkunft:** Deutschland.  
**Produzent:** Markus Schneider, Pfalz.  
**Traubensorten:** 20 Prozent Spätburgunder, 50 Prozent Cabernet Sauvignon, 15 Prozent St. Laurent, 15 Prozent Merlot.  
**Smalltalk:** Markus Schneider ist ein junger, wilder Winzer, der bereits viel von sich reden macht und noch für manch önologisches Highlight sorgen wird ([www.weingutschneider.de](http://www.weingutschneider.de)).  
**So schmeckt er:** Was für eine Farbe, was für eine Frucht! Dieser Rosé hat es in sich. Funky in der Art und gefährlich süffig. Seine Aromatik ist so intensiv, dass der Wein in der offenen Flasche auch noch am nächsten Tag wunderbar mundet.  
**Info:** 92/100 Punkte, 20 Franken, 13,5%. Riesling & Co, Auswil, Tel. 062 965 43 65, [www.rieslingco.ch](http://www.rieslingco.ch).

## Rosé des Tourelles 2004, Bordeaux Rosé



**Herkunft:** Frankreich.  
**Produzent:** Château Pichon-Longueville.  
**Traubensorten:** Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc.  
**Smalltalk:** Stammt aus den Rebgrärten des legendären Pauillac-Schloss-

ses Pichon-Longueville Baron. Ideal zum Einstimmen auf den Rotwein von Pichon Baron. Und ein süffiger Beweis, dass auch Top-Bordeaux-Häuser Rosé abfüllen.  
**So schmeckt er:** Ein traditioneller Rosé mit erdiger Note. Er ist üppig, ja fast fett und erinnert an rotes, schweres Samtuch. Schöner Schmelz im Abgang.  
**Info:** 86/100 Punkte, 15.70 Franken, 13,5%. Riegger, Birrhard, Tel. 056 201 41 41, [www.riegger.ch](http://www.riegger.ch).

## Modello delle Venezie Rosato 2005



**Herkunft:** Italien.  
**Produzent:** Masi.  
**Traubensorten:** Refosco, Merlot.  
**Smalltalk:** Neukreation des norditalienischen Top-Produzenten Masi. Schmeckt nicht nur in Venedig gut.  
**So schmeckt er:** Kräftig wie seine Farbe und mit rassisger Struktur. Die dezenten Gerbstoffe verleihen ihm das gewisse Etwas. Zitrusaromen im Finale.  
**Info:** 85/100 Punkte, 10.80 Franken, 12%. Globus Delicatessa.

## Petit Verdot Rosado 2005



**Herkunft:** Spanien.  
**Produzent:** Pago del Vicario.

**Traubensorte:** Petit Verdot.  
**Smalltalk:** Spaniens Weinhäuser haben in den letzten zwei Jahren dutzende von neuen Rosés lanciert. Dieser stammt vom 2000 neu gegründeten Weingut der Brüder Antonio und Ignacio Barco. Ein reiner Petit Verdot ist fast schon eine Rosé-Seltenheit.  
**So schmeckt er:** Eigenständig, exotisch, parfümiert, vinös und anregend. Eine Ballade von Wein, die den Gaumen erfreut.  
**Info:** 88/100 Punkte, 13.10 Franken, 13,5%. Zweifel Weine, Zürich, Tel. 044 344 22 11, [www.zweifelweine.ch](http://www.zweifelweine.ch).

## Rosé 2005



**Herkunft:** Australien.  
**Produzent:** Turkey Flat.  
**Traubensorten:** Grenache, Shiraz, Cabernet Sauvignon, Dolcetto.  
**Smalltalk:** Die ältesten Shiraz-Stöcke des Turkey-Flat-Weingutes im südaustralischen Barossa Valley sind 150 Jahre alt. Inhaber und Weinmacher Peter Schulz führt das Weingut bereits in vierter Generation. Der Rosé wird neu mit Drehverschluss angeboten.  
**So schmeckt er:** Einer der dunkelsten und süssesten Rosés dieser Serie. Modernes Weinmachen pur mit Hang zu exotischer Aromatik. Ein saftiger, rotbeeriger Gaumenfüller, der auf sich aufmerksam zu machen versteht und im Abgang eine rassige Säure hat.  
**Info:** 89/100 Punkte, 14.50 Franken, 12,5%. Boucherville, Zürich, Tel. 044 299 40 30, [www.boucherville.ch](http://www.boucherville.ch).

## Rosato Castiglioni 2004



**Herkunft:** Italien.  
**Produzent:** Marchesi de' Frescobaldi.  
**Traubensorte:** Sangiovese.  
**Smalltalk:** 2003 kam der erste Jahrgang dieses Rosés auf den Markt. Die Frescobaldis besitzen unter anderem

die Top-Häuser Luce, Ornellaia und Castel Giocondo.  
**So schmeckt er:** Delikat mit filigranen Himbeer- und Pfefferaromen. Ein eleganter Schmeichler mit rustikaler Note, der auch zu einer leichten Zigarre passt.  
**Info:** 85/100 Punkte, 13.80 Franken, 12,5%. Mövenpick Wein, Zürich, Tel. 044 201 12 77, [www.moevenpick-wein.com](http://www.moevenpick-wein.com).

## Lacrimarosa 2005



**Herkunft:** Italien.  
**Produzent:** Mastroberardino.  
**Traubensorte:** Aglianico.  
**Smalltalk:** Neu in der Schweiz. Ein reiner Aglianico. Wer die Güte der roten Abfüllungen schätzt, kann seinen Gaumen mit der pinken Version avinieren.  
**So schmeckt er:** Seine Nase ist fruchtig einladend, und im Gaumen verführen saftige Zitrusaromen und eine elegante Struktur. Das Finale ist dezent würzig.  
**Info:** 86/100 Punkte, 16.50 Franken, 13%. Bindella Weinhandel, Zürich, Tel. 044 276 62 62, [www.bindella.ch](http://www.bindella.ch).

## Vin Gris de Cigare 2004



**Herkunft:** USA.  
**Produzent:** Bonny Doon Winery.  
**Traubensorten:** Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault, Marsanne.  
**Smalltalk:** Randall Graham gründete die Bonny Doon Winery im Alter von 42 Jahren. Er erwarb 1981 das Gut in den Santa Cruz Mountains. Seine Liebe gilt den Sorten aus Châteauneuf du Pape. Er kreierte unter anderem den Kultwein Le Cigare Volant.  
**So schmeckt er:** Elegant und bodenständig mit Noten von Lindenblüte, Limettenschale, Rosenblättern und Paprika. Ein einladender Rosé mit Klasse.

**Info:** 90/100 Punkte, 14.80 Franken, 13,5%. Boucherville, Zürich, Tel. 044 299 40 30, [www.boucherville.ch](http://www.boucherville.ch).

## Côtes du Rhône Rosé 2004



**Herkunft:** Frankreich.  
**Produzent:** E. Guigal.  
**Traubensorten:** Cinsault, Grenache, Mourvèdre.  
**Smalltalk:** Das legendäre Traditionsweingut des Rhônets genießt weltweiten Ruhm. Der Rosé gilt als geheime Spezialität des Hauses.  
**So schmeckt er:** Elegant sein Auftakt und würzig sein Abgang. Im Gaumen Erdbeer- und Kirschnoten. Vinös und überraschend.  
**Info:** 87/100 Punkte, 14.80 Franken, 13%. Mövenpick Wein, Zürich, Tel. 044 201 12 77, [www.moevenpick-wein.com](http://www.moevenpick-wein.com).

## Shiraz Rosé 2005



**Herkunft:** Australien.  
**Produzent:** Jacob's Creek.  
**Traubensorte:** Shiraz.  
**Smalltalk:** Das Gut, das heuer das 30-Jahr-Jubiläum feiert, lancierte diesen Rosé letztes Jahr neu. Damals noch mit Korkverschluss.  
**So schmeckt er:** Leuchtet pink. Ein aromatisch erfrischender Rosé mit würzigen, beerigen Noten. So saftig, dass man reinbeissen könnte.  
**Info:** 88/100 Punkte, 9.90 Franken, 12,5%. Pernod Ricard Swiss SA, Zürich, Tel. 043 843 96 60, [julia.schreigel@pernod-ricard-swiss.com](mailto:julia.schreigel@pernod-ricard-swiss.com).

## Pinot Noir Rosé 2005, Remigen



**Herkunft:** Schweiz.  
**Produzent:** Zweifel Weine.  
**Traubensorte:** Pinot noir.  
**Smalltalk:** An den Südhängen des Aargauer Tafeljuras nördlich von Brugg liegt das kleine Rebbaurendorf Remigen. Nelly Zweifels Familie stammt aus Remigen und hat dort von jeher Rebbaubetriebe.  
**So schmeckt er:** Rustikal mit kernigem Aroma. Man denkt an reife Erdbeeren, Cassisgelee und Marzipan. Wunderbar ausgewogen und süffig.  
**Info:** 85/100 Punkte, 13.10 Franken, 12,5%. Zweifel Weine, Zürich, Tel. 044 344 22 11, [www.zweifelweine.ch](http://www.zweifelweine.ch).

## Shiraz Rosé 2004



**Herkunft:** Chile.  
**Produzent:** Viña Errázuriz.  
**Traubensorte:** Shiraz.  
**Smalltalk:** Viña Errázuriz, eines der renommiertesten Weingüter Chiles, liegt nördlich von Santiago im idyllischen Aconcagua Valley.  
**So schmeckt er:** Vinös mit blumigen Noten. Man denkt an rote Rosen, reife Kirschen und etwas Schokolade. Ein barocker Rosé aus den Händen des Top-Wein-Mannes Eduardo Chadwick.  
**Info:** 88/100 Punkte, 12.50 Franken, 13,5%. Mövenpick Wein, Zürich, Tel. 044 201 12 77, [www.moevenpick-wein.com](http://www.moevenpick-wein.com).