



*Weingut Hoflöbnitz  
(Sachsen)*

## *Rosé und Blanc de Noirs*

Als Rosé werden Weine bezeichnet, die aus roten Trauben gekeltert sind, aber aufgrund geringer Maischestandzeiten nicht über eine intensive rote Farbe verfügen. Da der Most nur für kurze Zeit mit den Beerenschalen in Kontakt kommt, werden nur wenige Farbstoffe gelöst. Auch die für Rotwein typischen Gerbstoffe sind meist nur in geringer Konzentration vorhanden. Eine Besonderheit sind die Blanc de noirs, bei denen der Most sofort nach der Pressung von den Schalen getrennt wird und die somit an Weißweine erinnern. In der Welt werden jährlich etwa 2,5 Milliarden Liter Rosé erzeugt. Dies entspricht 9,7% der weltweiten Weinproduktion. Frankreich nimmt mit einem Anteil von 28% an der Roséweinproduktion den ersten Platz ein, vor Italien (21%), Spanien und USA (je 18%). In Deutschland liegt der Anteil der Roséweine exakt im weltweiten Durchschnitt.

Roséweine sind in der Regel für den schnellen Konsum in den ersten zwei, maximal drei Jahren nach der Produktion gemacht. Ihre Qualität ist deshalb nach oben begrenzt. Doch unsere Jury vertritt die Meinung, dass besonders gute Exemplare auch sehr gute Wertungen verdienen. 16 Mal hat sie in diesem Jahr von dieser Möglichkeit Gebrauch gemacht. Der beste Wein kam zu unserer Überraschung mit dem 2011er Merlot Blanc de noir vom Weingut Michael Trossen aus Kröv im klassischen Rieslinganbaugebiet Mosel. Knapp dahinter platzierte sich der Klosterhof Lemberger Weißherbst aus Dürrenzimmern-Stockheim (Württemberg). Weißherbst ist eine für rebsortenreine deutsche Roséweine geschützte Bezeichnung. Weitere zweite Plätze belegten die Roséweine der Kellerei Tramin (Südtirol), von Julio Bouchon aus Chile und dem Weingut Hensel aus der Pfalz sowie die Blanc de noirs vom Weingut Krone aus dem Rheingau und der WG Marbach (Württemberg). Insgesamt standen 30 Roséweine und Blanc de noirs aus Deutschland (23) sowie aus Italien (3), Frankreich, Spanien, Chile und dem Libanon zur Probe.

*Blinddegustationen  
am 25. Oktober und  
12. November 2012  
im Verlag*

**Die Jury:**  
*Benjamin Condin  
(Leitung)  
Birger Kluth  
Stephan Krause  
Norbert Pobbig  
Peter Scheib  
Anton Stefanov*



Preisklasse bis 7 Euro

### SEHR GUTE WEINE

€! 2011 **Klosterhof · Lemberger Weißherbst** · Weingärtnergenossenschaft Dürrenzimmern-Stockheim/Württemberg (16,5 Punkte) – 12% vol · 5,40 € im Württemberger Weinhaus



Animierend ist schon die klare ziegelrote Farbe. Etwas Leder im Geruch, dazu die Klassiker Erdbeere und Himbeere. Es folgt ein sanfter Auftakt. Den Gaumen lang auskleidend, präsentiert sich der Wein mit passender Restsüße und einem angenehmen fruchtigen Ton. Das passt sehr gut zu indisch gewürztem Hähnchenfilet.

€! 2011 **Marbacher Neckarhölde · Trollinger · Blanc de Noir** · Weingärtnergenossenschaft Marbach und Umgebung/Württemberg (16,5 Punkte) – 11,5% vol · 6,20 € im Württemberger Weinhaus



Langsam beginnen wir diesen Trollinger zu lieben. Schon die letzten beiden Jahrgänge haben uns gut gefallen. Das helle Lachsrosa weckt die Vorfreude auf einen dezent rest-süßen Wein, der mit Erdbeeraromen, etwas Karamell und frischem Eisbohnen dem Gaumen schmeichelt. Zu grünen Salaten mit fruchtsüßem Dressing ein Genuss.

€! 2011 **Lauffener Katzenbeißer · Schwarzriesling Rosé · trocken** · Lauffener Weingärtner/Württemberg (16 Punkte) – 12,5% vol · 4,90 € im Württemberger Weinhaus



So sollte ein Rosé sein. Die lachsrote Farbe bietet was für die Augen und der Duft nach Himbeeren und Grapefruit erfreut die Nase. Geschmacklich überzeugt er mit einem feinen süßlichen Auftakt und einer passenden appetitanregenden Zartbitternote im Abgang. Ein Wein, der sich mit einer Ochsenschwanzsuppe gut verträgt.

€! 2011 **Neipperger Steingrube · Spätburgunder Weißherbst · Kabinett** · Weingärtner Brackenheim/Württemberg (16 Punkte) – 11% vol · 5,30 € im Württemberger Weinhaus



Das zarte Rosa gefällt gut, ebenso wie der Duft reifer Erdbeeren und etwas Kiwi. Am Gaumen ist der Wein deutlich von der höheren Restsüße geprägt, doch durch die stimmige Säure wirkt er erfreulich frisch und das passt zu gegrillten Garnelen.

€! 2011 **Schliengener Sonnenstück · Spätburgunder Rosé · trocken · Edition Sonnenstück** · Erste Markgräfler Winzergenossenschaft Schliengen-Müllheim/Baden (16 Punkte) – 12,5% vol · 6,50 € im Badischen Weinhaus





Sein frisches Lachsrot weist schon den Weg zur passenden Speise. Noten von Veilchen und roten Beeren sorgen für einen einladenden Geruch. Die Säure ist sanft und ausgleichend zur Frucht. Nicht nur farblich gut zu Pasta mit Lachs und Sahnesoße.

€! 2011 **Königschaffhauser Steingröble · Pinot noir · Blanc de noirs · trocken** · Winzergenossenschaft Königschaffhausen, Endingen/Baden (16 Punkte) – 12,5% vol · ca. 6,65 € im Badischen Weinhaus und im KaDeWe



Die hohe Viskosität deutet auf viel Extrakt und die hellgelbe Farbe ist perfekt für einen Weißgekelterten. Ein Mix aus Frühlingsblumen, Aprikose und Grapefruit verleiht ihm einen exotischen Moment. Gut geeignet zum Hühnchen in Pandanblättern.

## GUTE WEINE

2011 **Klosterhof · Lemberger Weißherbst · trocken** · Weingärtnergenossenschaft Dürrenzimmern-Stockheim/Württemberg (15,5 Punkte) – 12,5% vol · 5,40 € im Württemberger Weinhaus



Mit seinem satten Bukett, in dem sich Noten von Pflaumen, aber auch etwas Pfeffer sowie Speck und Leder finden lassen, fällt dieser apricotfarbene Lemberger aus dem Rahmen. Süße und Säure sind stimmig. Ein guter Wein für feine Maultaschen.

2011 **Blanc de Noir · Lemberger** · Genossenschaftskellerei Heilbronn-Erlenbach-Weinsberg/Württemberg (15,5 Pkt.) – 12,5% vol · 6,65 € bei Wein & Weinbedarf



Bei diesem Wein wurde das Thema Blanc de noir sehr gut getroffen. Doch der Duft mit seinen Brombeer-Kirsch-Aromen verrät den Lemberger. Der feinen Süße könnte etwas mehr Säure zur Seite stehen. Ein harmonischer, unkomplizierter Picknickwein.

2011 **Domaine de la Prégentière · Coteaux Varos en Provence AC** · Domaine de la Prégentière, Pontevès/Provence (15,5 Punkte) – 13,5% vol · 6,95 € bei NOER



Feine Frucht mit kräutrigen Nuancen bildet das Bukett. Im Mund verwöhnt der Wein mit ausladender Fruchtwürze und mineralischer Finesse. Er hat trotz des recht hohen Alkohols einen kühlen und sanften Charakter! Typisch Provence eben! Warum nicht zu Schnecken und Muscheln in öligem Sud mit provenzalischen Gewürzen.

€! 2010 **Rozenberg · Acolon Rosé · trocken** · Weingärtnergenossenschaft Mundelsheim/Württemberg (15 Pkt.) – 12,5% vol · 4,40 € im Badisches Weinhaus




Erdbeeren, Himbeeren, aber auch vegetabile Noten wie von Rhabarber und roter Paprika bestimmen die Aromatik. Der Wein hat eine angenehme Säurestruktur, ist mittellang und mundet auch zu Pelmeni mit Hackfleisch.



2011 **Blanc de Noir Cuvée · Edition Gourmet ·**  
Württembergische Weingärtner-Zentralgenossenschaft,  
Möglingen/Württemberg (15 Punkte) – 12% vol ·  
4,90 € im Württemberger Weinhaus



Der Wein hat einen minimalen Roséschimmer abbekommen. Sein angenehmer Himbeerduft lädt immer wieder zum Riechen ein. Der recht leichtgewichtige Körper wird von einer kräftigen Säure getragen. Käsespätzle mit Walnüssen können das gut auffangen.

 2011 **Rosa Markgräfler · Spätburgunder Rosé · trocken ·**  
Weingut Rieger, Buggingen-Betberg  
(ECOVIN)/Baden (15 Punkte) – 11,5% vol · 6,50 €



bei Zunftgenuss in der Arminiusmarkthalle und bei not only riesling

Die ins Kirschrote tendierende Farbe und das recht kräftige Bukett lassen mehr Körper erwarten, als der Wein letztendlich hat. Seine Trümpfe sind Leichtigkeit, Frucht und Frische, was für Trinkspaß sorgt, insbesondere auch zum Zwiebelkuchen.

## Preisklasse 7 bis 12 Euro

### SEHR GUTE WEINE

€! 2011 **Merlot · blanc de noir · trocken ·** Weingut  
Michael Trossen, Kröv/Mosel (17 Punkte) – 12,5% vol ·  
7,95 € bei Habel Weinkultur



Was für eine Überraschung: Merlot von der Mosel, als Blanc de noir bestens interpretiert. Mit seinem deutlichen Apricotsschimmer kann er die Herkunft vom Rotwein nicht ganz verbergen. Im Duft überwiegen die Erdbeertöne, aber auch Kirschen und Heidelbeeren sind erkennbar. Der Wein ist frisch und fruchtig, hat ein recht großes Volumen und zarte Gerbstoffanklänge. Der intensive Nachhall weist darauf hin, dass er auch 2014 noch zu Saltimbocca getrunken werden kann.

2011 **Lagrein Rosé · Südtirol DOC · Kellerei Tramin/**  
Südtirol (16,5 Punkte) – 13% vol · ca. 7,80 € bei  
Südwind



Der hell rubinrote Lagrein ist recht kräftig und braucht etwas Luft, um seine Aromatik – eine Melange von roten Beeren – zu entfalten. Das deutet Potenzial an. Der Mundraum wird sehr schön ausgekleidet und im Abgang kommt eine appetitanregende zart-bittere Note dazu. Das verträgt sich gut mit einem Steinpilzcarpaccio.

2012 **Bouchon · Cabernet Sauvignon · Rosé ·**  
Maule Valley · Viñedos J. Bouchon, Santa María de  
Mingre/Zentraltal · Chile (16,5 Punkte) – 13% vol ·  
ca. 8,50 € über Paasburg's WAL





Der jüngste Wein lässt die Herzen der Fans ausdrucksstarker Rosés höher schlagen. Er leuchtet in beinahe fluoreszierendem Rosa. Rote Johannisbeeren, Himbeeren sowie Paprika und Pfeffer sind zu spüren. Die mineralischen Töne und die anklingenden Tannine sorgen für einen melodischen Abgang. Dazu passen Bohnen mit Speck.

**2011 Aufwind · Cabernet Sauvignon Merlot Rosé · trocken** · Weingut Hensel, Bad Dürkheim/Pfalz (16,5 Punkte) – 13,5% vol · 11,90 € im Weinladen Schmidt



In der Pfalz wurden Cabernet und Merlot 2011 sehr reif, denn trotz des kräftigen Alkohols hat der Wein noch ein spürbares zartsüßes Schwänzchen. Zur Frucht von Brombeeren und Kirsche kommt eine leicht animalische Note. Mit seiner kräutrigen Würze im Finale ist er ein guter Begleiter zum Carpaccio vom Rind.

**2011 Liebling · Rosé · trocken** · Weingut Ankermühle, Oestrich-Winkel/Rheingau (16 Punkte) – 12,5% vol · 7,80 € bei Eisenwein und Der Weinkeller Linienstr.



Der Wein ist nicht von Anfang an jedermanns Liebling, doch mit der Zeit sorgen reife Brombeeren und gekochte Früchte bei unerschwinglichen Gerbstoffanklängen sogar für etwas Rotweineeling. Am besten zu Grissinis, ummantelt von rohem Schinken.

**2011 Cuvée Schieler** · Weingut Walter Schuh, Sörnewitz/Sachsen (16 Punkte) – 12,5% vol · 9,90 € in der Vinothek Schuh in Sörnewitz und der Vinothek Schuh in Meißen



Selten ist diese sächsische Spezialität, hier eine Cuvée aus Weiß-, Grau und Spätburgunder, so gekonnt dargestellt worden wie von Walter Schuh. Himbeereis und etwas Gummibärchen sind gepaart mit feiner Süße und spürbar frischer Säure. Das sorgt für viel unkomplizierten Trinkspaß, der auch zu einem Vitello Tonnato anhält.

**2011 Rosé · trocken** · Weingut Schloss Proschwitz – Prinz zur Lippe, Zadel (VDP)/Sachsen (16 Punkte) – 12% vol · ca. 11,50 € bei Perfetto-Karstadt Hermannsplatz, Kierzek und in der Vinothek des Weingutes in Zadel



Der ziegelrot glänzende Wein überzeugt mit Noten von Himbeeren, Kirschen und Granatapfel. Er hat eine gute Fülle und Saftigkeit. Süße und Säure sind bestens balanciert. Ja, eine Sächsische Kartoffelsuppe mit Würstchen würde dazu gefallen.

**2011 Lagrein rosé · Südtirol DOC** · Castel Sallegg – Kuenburg Graf Eberhard & Co., Bozen/Südtirol · Italien (16 Punkte) – 12,5% vol · ca. 11,50 € über Welt der Weine



Die zartrosa Farbe und der klare Himbeerduft passen Eins zu Eins zueinander. Am Gaumen wirkt der Lagrein anfangs recht leicht, doch herbwürzige und zartbittere Nuancen sorgen für einen Spannungsbogen, der perfekt zu einer Vesperplatte passt.

**GUTE WEINE**

2011 Pinot · Rüdesheimer Spätburgunder Rosé · trocken · Weingut Carl Ehrhard, Rüdesheim/Rheingau (15,5 Punkte) – 12,5% vol · ca. 7,50 € bei Paasburg's WAL, Klemke sowie Der Weinladen Baltzer



Ebenso ungewöhnlich wie anregend ist die Cognacnote im Bukett. Dazu kommen Anklänge von feuchtem Holz. Der Wein hat einen gut strukturierten Körper und überzeugt mit Frische und Finesse. Die Anzeichen sprechen dafür, dass er 2013 eher noch besser wird. Hier darf man Rinderzunge mit Meerrettich servieren.

2011 Merlot Rosé · Edition S · Weingut Pflüger, Bad Dürkheim (ECOVIN/demeter)/Pfalz (15,5 Punkte) – 11% vol · 7,95 € bei Bio Company



Ein frischer, lebendiger und belebender Wein mit leuchtender rosa Farbe und den Aromen von Himbeeren und Erdbeeren. Er ist angenehm leicht und sehr saftig am Gaumen, hat einen recht langen fruchtbetonten Nachhall und passt somit gut zu einer Quiche Lorraine.

2011 Sunset · Rose Wine · Bekaa Valley · Château Ksara/Libanon (15,5 Punkte) – 13% vol · 8,50 € bei Harb



Aus dem Land des ersten biblischen Weinbauers Noah kommt dieser Rosé. Mit seiner strahlenden Farbe lässt er an die Sonne denken, die über dem Mittelmeer aufgeht. Er hat animierende Aromen von Himbeeren und Kirschen sowie gut passende Kräuterakzente. Mittlere Intensität am Gaumen und ein ausgesprochen homogenes Finale machen Lust auf mehr Wein und einen Loup de mer als Begleitung.

2011 Lagrein Kretzer Rosato · Südtirol DOC · Egger-Ramer, Bozen/Südtirol · Italien (15,5 Punkte) – 13,5% vol · ca. 9,00 € bei Habel Weinkultur, Weingold und Südtiroler Weine Laurin



An diesem Kretzer scheiden sich die Jurygeister. Einige Juroren möchten das durchaus vorhandene Potenzial einbezogen wissen und plädieren für eine höhere Wertung. Aktuell ist der Wein durchgehend von der Farbe über den Duft bis zum Geschmack von Kirschnoten geprägt. Seine deutlichen Tanninanklänge und die feste Struktur unterstreichen die Ernsthaftigkeit. Der kann auch zum Gulasch getrunken werden.

2011 Radebeuler Lößnitz · Rotling · trocken · Weingut Hoflößnitz, Radebeul/Sachsen (15,5 Punkte) – 11% vol · ca. 10,90 € bei not only riesling und Bio Company



Für diesen Rotling wurden die roten Trauben des Regent mit den grünen des Johanniter zusammen vergoren. Entstanden ist ein angenehm leichter Wein mit herzhafter Frucht und rescher Säure. Himbeeren und Pink Grapefruit, Vanille und Bittermandel sind zu finden. Das verspricht zu gebratenen Schupfnudeln besonderen Genuss.



🌿 **2011 Rosé · trocken · Weingut Hirth Rebhof,**  
 Obersulm (ECOVIN)/Württemberg (15,5 Punkte) –  
 12% vol · ca. 11,00 € über Spirituosen & Wein Contor



Wilde Erdbeeren, verpackt im lachsrosa Mantel. Leichtes CO<sub>2</sub> sorgt für einen frischen Auftakt. Insgesamt ein junger, schlanker und fruchtbetonter Wein mit gutem Spaßfaktor, der auch zu einer hausgemachten Frittatensuppe Freude macht.

**2011 Ninot · Rosado · Montsant DO · Celler de**  
 Capçanes/Katalonien · Spanien (15 Punkte) –  
 13% vol · 8,95 € bei Wein & Vinos



Man glaubt, die Sommerfrische im Glas zu spüren. Rote Frucht mit floralen Akzenten bestimmt das Aroma. Etwas Restsüße läßt die Harmonie am Gaumen ansteigen. Der Wein hat ein unaufdringliches Finale und das Potenzial zu „Everybody's Darling“. Ideal für alle, die vom Spanienurlaub träumen und dazu Empanadas essen.

### Preisklasse 12 bis 17 Euro

### SEHR GUTE WEINE

**2011 Spätburgunder · blanc de noir · Weingut Krone**  
 Assmannshausen/Rheingau (16,5 Punkte) – 11% vol ·  
 ca. 15,00 € bei Wein & Glas und Welt der Weine



Wer genau hinsieht, kann die Herkunft vom Rotwein erkennen. Helles Weißgold mit rötlich schimmernden Reflexen. Die Nase nimmt verführerisch fruchtige Aromen von Physalis, Stachelbeeren und Birnen wahr. Sie werden am Gaumen ergänzt von zarten Würznoten und einer fein geschliffenen Mineralik, gekonnt eingebettet in eine leichte Tanninstruktur. Der Charakter des Spätburgunders ist offenbar. Kein Allerweltsw Wein! Wir können uns Lachs in Blätterteig gut dazu vorstellen.

**2011 Spätburgunder Blanc de noir · trocken · Weingut**  
 Schloss Proschwitz – Prinz zur Lippe, Zadel (VDP)/  
 Sachsen (16 Punkte) – 12% vol · ca. 13,50 € in der  
 Vinothek des Weingutes in Zadel



Ein heller Wein mit der Kraft roter Trauben. Er duftet angenehm nach Zitrusfrüchten, Himbeeren, reifen Birnen, wilden Kräutern und Fenchel. Im Mund wirkt er frisch, leicht und harmonisch. Zugleich entspannt sich mit etwas Luft ein dichtes Netz fruchtsüßer Aromen am Gaumen. Das sorgt für viel Trinkspaß und einen angenehm langen Nachhall. Ein Traum kann wahr werden: Mit diesem Wein im Glas und einem Picknick mit etwas Bergkäse und Bündner Fleisch blicken wir über die Proschwitzer Weinberge und die Elbe auf den Meißner Dom.