

**Preisklasse bis 7 Euro****SEHR GUTE WEINE**

€! 2015 **Carmelle Rosé · Gamay · Comté Tolosan IGP** ·
Vinovalie, Brens/Südwest · Frankreich (16,5 Punkte) –
12% vol · 5,30 € bei Mitte Meer



Ein leichter, zart rosafarbener Wein zu einem überraschend günstigen Preis. Im Bukett feinfruchtig, mit Erdbeer- und Blütenduft, vielleicht etwas schüchtern. Am Gaumen verspielt, mit feiner Textur, geradezu elegant. Der Wein ist wie ein eingefangener Hauch Frühling. Er zaubert ein Lächeln ins Gesicht – ganz besonders, wenn es dazu Wildkräutersalat mit Filetspitzen gibt.

€! 2015 **Muskat-Trollinger Rosé >C< · fruchtig ·**
Fellbacher Weingärtner/Württemberg (16,5 Punkte) –
11% vol · ca. 6,80 € über BerlinUndWein und
Württembergischer Weinhaus sowie zu den BW-Classics



Muskat-Trollinger, eine Württemberger Spezialität die durch intensiven würzig-fruchtigen Duft begeistert. Der Wein erinnert an Rosen und andere Blüten, an rote Beeren sowie natürlich an Muskat. Die Aromatik wird geschmacklich von schmeichelnder Süße und belebender Säure unterstützt. Auch zu Feldsalat mit fruchtigem Dressing bringt er seine Stärken zur Geltung.

€! 2015 **Rosato · Terre Siciliane IGT** · Cantine da
Tenute Rapitalà, Camporeale/Sizilien (16 Punkte) –
13% vol · 6,95 € bei Centro Italia



Ein kräftiger, roséfarbener strahlender Sizilianer. In die kirschfruchtigen Nuancen des Buketts mischen sich eine interessante Räucherspecknote und etwas Kräuterwürze. Die Herkunft vom Rotwein zeigt sich mit spürbaren Tanninanklängen. Der Rosato spielt seine ganze Klasse als Essenbegleiter bevorzugt zu Antipasti aus.

Preisklasse 7 bis 12 Euro**SEHR GUTE WEINE**

2015 **Lagrein Kretzer Rosato · Südtirol DOC** · Egger-
Ramer, Bozen/Südtirol · Italien (16,5 Punkte) –
13,5% vol · ca. 10,00 € bei Lutter & Wegner Wein-



handel, Habel Weinkultur und Südtiroler Weine Laurin und über Löffelsend & Wein Compangny



Kretzer ist die regionale Bezeichnung für Südtiroler Rosé. Der Lagrein gibt dem Wein eine für Rosé relativ kräftige Rotfärbung und eine angenehm fruchtig-würzige Note mit. Sie erinnert an Erdbeeren, Pflaumen und Kräuter. Auch etwas Tabak, Paprika, Himbeerfruchtgummi und Rauch werden genannt. So komplex wie das Aroma, so vielfältig sind auch die Einsatzmöglichkeiten am Tisch. Also ideal zum Brunch.

€! 🌿 2015 **Bechthemer Pilgerpfad · Spätburgunder**

Blanc de Noir · feinherb · Edition G&M · Weingut

G. & M. Machmer, Bechtheim (Bio)/Rheinhausen

(16 Punkte) – 12,5% vol · 7,30 € im Weinhaus Machmer



Das üppige Bukett ist von reifen Früchten geprägt. Birnen, Mandarinen und Bananen sind dabei. Am Gaumen setzt sich das fruchtige Vergnügen fort. Alles ist gut aufeinander abgestimmt, wirkt harmonisch, ja regelrecht vertraut. Ein Familienwein, schmeckt dem jungen Weineinsteiger genauso wie der Großmutter – auch zur Lasagne.

€! 🌿 2015 **Rosé · Kabinett trocken · von Hand gelesen ·**

Weingut Hubert Lay, Ihringen (ECOVIN)/Baden

(16 Punkte) – 11,5% vol · 7,50 € bei Viniculture

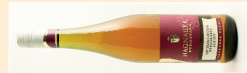


Alkoholarms, angenehm trocken und doch mit gutem Körper, das geht selten zusammen. Hubert Lay schafft es, auch im heißen Baden einen echten Kabinett-Typ zu kreieren. Der Wein ist feinfruchtig und dezent würzig. Die milde Säure reicht aus, um dem rosa Spätburgunder einen Frischekick zu geben. Perfekt zu Fisch vom Grill.

2015 **Hagnauer Burgstall · Spätburgunder Weißherbst ·**

Kabinett · Winzerverein Hagnau/Baden (16 Punkte) –

12% vol · ca. 8,90 € anlässlich der Baden-Württemberg-Classics



Hier springt einem die Süße schon im Bukett entgegen. Gezuckerte Erdbeeren und warme Kirschen bestimmen den Duft. Die Säure bemüht sich, die Süße in Schach zu halten. Man sollte sie dabei unterstützen, indem man den Wein gut gekühlt beispielsweise zu einem Currygericht reicht.

🌿 2015 **Heilbronner Wartberg · Muskat-Trollinger**

Rosé · Weingut Schäfer-Heinrich, Heilbronn

(ECOVIN)/Württemberg (16 Punkte) – 11% vol ·

ca. 9,00 € am Markt auf dem Karl-August-Platz



Muskattrollinger ist eine Württemberger Spezialität und mit feiner Süße ein Gedicht. Gezuckerte Johannisbeeren sind dabei, Erdbeeren und Himbeeren auch. Dazu kommt ein Hauch Muskatwürze und eine feingliedrige Säure, so dass der Wein nicht kitschig wirkt, sondern finessenreich. Melone mit Schinken und andere fruchtig-würzige Snacks kann man dazu naschen.



🌿 2015 **Blanc de noir · trocken** · Manfred Rothe, Nordheim (Bioland)/Franken (16 Punkte) – 13,5% vol · ca. 9,00 € bei Biosphäre, Naturgenuss, Sinnesfreude, Bio-Deli, Atelier Cacao sowie zur Weinmesse Berlin



Weißwein mit einem Hauch Rotweineeling. Frisch und fruchtig dominieren die Noten von Apfelsinen, Birnen und Quitten, doch wer sich nicht nur von der Farbe leiten lässt, entdeckt auch Kirschen. Dem famosen Bukett folgt ein unerwartet kräftiger Auftakt, bei dem herb-würzige Töne die Frucht begleiten. Ideal zum Gemüsegratin.

🌿 2016 **Mas Comtal · Rosat de Llàgrima· Penedès DO** · Mas Comtal, Avinyonet (Bio-Anbau)/Penedès · Spanien (16 Punkte) – 13,5% vol · 9,50 € bei Vinería Carvalho



Für einen Llàgrima (katal. Träne) wird nur der Most verwendet, der durch das Eigengewicht des Leseguts entsteht. Die Trauben werden nicht gepresst. Dies führt zu einem fruchtsüßen, gerbstoffarmen Wein, der mit lebendiger Säure und viel Frucht von Erdbeeren sowie roten und schwarzen Johannisbeeren überzeugt. Ideal zu Tapas.

GUTE WEINE

2015 **Karsdorfer Hohe Gräte · Portugieser Rosé** · VDP.Erste Lage trocken · Weingut Uwe Lützkendorf, Naumburg-OT Bad Kösen/Saale-Unstrut (15,5 Punkte) – 13% vol · 9,00 € im Weingut oder über das KaDeWe



Der Wein ist im wahrsten Sinne des Wortes feinherb. Man spürt Kraft und Körper, aber die Frucht ist dezent. Zu den Anklängen von Beeren kommen etwas Pfeffer und ein Tick Mineralik. Das polarisiert, doch die Fans freuen sich auf Steinpilzrisotto.

🌿 2015 **Radebeuler Lößnitz · Schieler · trocken** · Weingut Hoflößnitz, Radebeul (ECOVIN)/Sachsen (15,5 Punkte) – 12% vol · ca. 11,90 € über Not Only Riesling und in der Vinothek auf Hoflößnitz



Schieler ist die sächsische Bezeichnung für einen aus roten und weißen Trauben – hier Regent und Johanniter – gekelterten Rosé. Farbe und Duft assoziieren rote Beeren. Die spürbare Säure sorgt für Frische. Eine Idee zu Gemüse-Couscous-Muffins.

2015 **Rosé · VDP.Gutswein trocken** · Weingut Schloss Proschwitz – Prinz zur Lippe, Zadel (VDP)/Sachsen (15,5 Punkte) – 12% vol · ca. 12,00 € bei Lutter & Wegner, Karstadt Perfetto und Galeria Kaufhof, Karstadt Perfetto sowie in der Vinothek im Gutshof in Zadel



Der himbeerfarbene Wein duftet nach Kirschen und roten Johannisbeeren. Der Geschmack geht bei guter Abstimmung von Süße und Säure in Richtung Pflaumenkompott mit würzigem Finale. Zum Abendbrot mit Wurst, Käse und Speckpflaumen die richtige Wahl.



Preisklasse 12 bis 17 Euro

SEHR GUTE WEINE

2015 **Sevilen R Rosé · Syrah & Cabernet Sauvignon** ·
Sevilen Sarap Sanayi A.S., Ortaklar/Ägäisregion ·
Türkei (16 Punkte) – 13,5% vol · 12,50 € bei rea
Wein-Fachhandel



Die auffallend ungewöhnliche Flasche sollte nicht über den wahren Inhalt täuschen. Der Wein hat eine tolle Frucht, gute Säure und feine Tannine. Er ist ausgewogen und lang. Seine Struktur deutet darauf hin, dass er auch in zwei Jahren noch Spaß macht. Türkischer Rosé zu Berliner Buletten mit schwäbischem Kartoffelsalat.

2015 **Krone Spätburgunder · Blanc de noir** · Weingut
Krone Assmannshausen/Rheingau (16 Punkte) –
11,5% vol · ca. 16,00 € bei Wein & Glas und
Welt der Weine



Schon mehrere Jahrgänge dieses Weins durften wir probieren und immer hat er überzeugt. Auch der 2015er ist ein brillanter Blanc de noirs. Im Duft mit fruchtigen und blumigen Noten, die an Nashibirnen, Holunder und Seerosen erinnern. Am Gaumen sehr erfrischend, mit feiner Süße, belebender Säure und einem Tick Mineralik. Alles ist gut miteinander verwoben und endet in einem cremig langen Finale, passend zu Schinkenfleckerln.