



Rindchens Weinkontor fragt: Welcher Rosé-Typ sind Sie?

Rosé ist die Farbe der Saison Von Zart-Rosa bis Hellrot sind alle Typen dabei. Was immer Sie bevorzugen: Es ist Lebensfreude pur!

(ddp direct) ?Na, Kleiner? Zum richtigen Rotwein hat's wohl nicht gereicht?? Ein mäßiger Witz. Und auch noch schwer veraltet. Die Zeiten, als Roséweine als ?nicht Fisch, nicht Fleisch? galten, sind lange vorbei. Vor zehn Jahren hatte Rosé zwei Prozent Marktanteil. Inzwischen ist jede zehnte getrunkene Flasche hierzulande roséfarben. Tendenz: stark steigend. Die Franzosen waren nicht nur 1789 radikaler: Im Jahr 2011 hatte jede vierte Flasche im Nachbarland diesen animierenden Farbton irgendwo zwischen Blassrosa und Kirschrot. Was ist bloß zwischendurch passiert? Vor allem eins: Die Winzer haben die Qualität stark verbessert. Nicht selten war Rosé ein Abfallprodukt der Rotweinproduktion: Um die Roten zu konzentrieren, wurde Most abgezogen und dieser als Rosé verkauft. Man kann das machen. Aber spätgelesene, vollreife und alkoholstarke Rotweintrrauben sind nicht das Optimum für die Frische, die Rosé haben soll. Jetzt suchen viele Winzer Rebsorten, Lagen und Erntezeitpunkt so aus, dass erstklassiger Rosé entsteht. Die Hoch-Zeit dieses Getränks ist der Sommer: Heißes Wetter, heißer Grill, kalter Rosé ? und es hat Zoom gemacht! Für viele Grillgerichte sind Weißweine nicht stark genug und Rotweine zu schwer und zu warm. Rosé passt perfekt! Aber auch zu Salaten, Geflügel, hellem Fleisch, Fisch ? quasi immer! Und wie bei den Menschen gibt es unterschiedliche Typen. Wir haben einige Prototypen für Sie ausgesucht:

? Chiaretto ist ein lockerer Typ, den nichts schocken kann. Nicht mal Berlusconi oder der Fußballskandal. Komm, setz Dich her und trink ein Glas Rosé mit mir. Lass Dir ein Saltimbocca alla romana kommen, genieß den Sonnenuntergang ? und sei nicht so deutsch!

? Unser Movidä kommt aus dem tiefen Süden Frankreichs, wo die Sonne richtig knallt. Trotzdem ist er nie verschwitzt, sondern immer elegant, ein klein wenig verspielt und vor allem charmant. Ein, zwei Schlucke genügen und er hat Dich ? dieser Filou!

? Orlat ist ein stolzer Katalane aus der Cabernet-Sauvignon-Traube, die aus Frankreich zugereist ist. Er strotzt vor Kraft und hat vor nichts Angst. Currywurst, gegrillter Schweinebauch oder Rib-Eye-Steak ? her damit. Ist der Orlat zu stark, bist Du zu schwach!

? Wo hat es geprickelt? In die Bauchnabel? Nein, die Dame hieß Marina, hatte braune Augen, schwarze Haare und einen spanischen Akzent. Sie sprach von Tempranillo, Garnacha und hatte ? das muss man offen gestehen ? eine sehr attraktive Erdbeere im Mund? und geprickelt hat es auch!

? Wendelin Niedlich

Was ist Rosé?

Rosé entsteht aus roten Rebsorten. Die Trauben werden angequetscht und die Mischung aus Schalen und Saft (Maische) bleibt ein bis drei Tage zusammen, bevor der Wein abgepresst wird. So können die Farbstoffe aus den Schalen nur eine Färbung zwischen Rosa und Hellrot bewirken. Bei längerer Maische-Standzeit würde Rotwein entstehen. Immer noch weit verbreitet ist der Irrtum, Rosé sei eine Mischung aus Rot und Weißwein. Es gibt nur eine Ausnahme: Rosé-Champagner darf durch Zusatz von Rotwein entstehen. Zwei in Deutschland bekannte Weine sind dagegen keine ?Weinmischungen?, sondern erleben eine gemeinsame Maische: Der Badische ?Rotgold? und der Württemberger ?Schillerwein?. Diese Weinart wird als ?Rotling? bezeichnet.

Shortlink zu dieser Pressemitteilung:

<http://shortpr.com/syjfue>

Permanentlink zu dieser Pressemitteilung:

<http://www.themenportal.de/essen-trinken/rindchen-s-weinkontor-fragt-welcher-ros-typ-sind-sie-69712>

=== Rindchens Weinkontor fragt: Welcher Rosé-Typ sind Sie? (Bild) ===

Shortlink:

<http://shortpr.com/g14gdu>

Permanentlink:

<http://www.themenportal.de/bilder/rindchen-s-weinkontor-fragt-welcher-ros-typ-sind-sie>

Pressekontakt

Rindchens Weinkontor GmbH & Co. KG

Frau Dagmar Kudszus
Ellerhorst 1
25474 Bönningstedt

d.kudszus@rindchen.de

Firmenkontakt

Rindchens Weinkontor GmbH & Co. KG

Frau Dagmar Kudszus
Ellerhorst 1
25474 Bönningstedt

shortpr.com/syjfue
d.kudszus@rindchen.de

Rindchens Weinkontor ist ein Hamburger Unternehmen mit langer Tradition und einer klaren Philosophie, die durch den Gründer seit Beginn der 35-jährigen Unternehmensgeschichte gelebt wird. Gerd Rindchen steht für das beste Preis-Genuss-Verhältnis und beugt sich dabei keinem üblichen Markttrend. Bereits 1977 hat er sich dem weltweiten Weinimport verschrieben. Neben ihm sind seine Frau Christine Rindchen und Christoph Dippe geschäftsführende Gesellschafter. Heute hat Rindchens Weinkontor mit Sitz in Bönningstedt rund 80 Mitarbeiter.

Anlage: Bild

