

Sommerempfehlung: Roséweine „still und schäumend“

Bestellen Sie „stille und schäumende Rosés mit oder ohne Alkohol“, die durch ihre frische und aromatische Art begeistern

Von Nicole Böhme-Laglasse

Roséweine werden aus roten Trauben gemacht...Punkt! Aber woher kommen die farblichen Unterschiede? Diese können auf verschiedenartigen Wegen entstehen. Zum einen aufgrund unterschiedlicher Rebsorten, die mehr oder weniger Farbstoffe über ihre genetischen Anlagen in ihrer Beerenhaut eingelagert haben (z. B. sind Roséweine aus „Merlot“ farbtintensiver als Rosés aus „Spätburgunder“). Es kommt aber auch darauf an, wie lange die Trauben „auf der Maische liegen“, bevor sie in einer Traubenpresse wie ein Weißwein weiterverarbeitet werden. Je länger der entstehende Alkohol in dieser „Maischevergärung“ rote Farbstoffe (= Anthocyane) aus der Beerenhaut extrahiert, umso intensiver wird die Farbe.

Heute produzieren Qualitätsweingüter hochwertige Roséweine, indem sie dafür eigene Weinberge anlegen, die ausschließlich der Roséwein-Herstellung dienen. Hier werden die roten Trauben auch früher gelesen, damit mehr Frische und Feinheit im späteren Rosé entstehen kann. Beim Jahrgang 2023 wurden aus roten Trauben üblicherweise vermehrt Roséweine produziert, da durch den anfänglich verregneten Herbst klar war, dass es schwierig werden würde in einigen Anlagen gute Rotweine zu produzieren. So konnten wir bei den historischen Rotweinsorten im Jahrgang 2023 verstärkt Rosés aus mehreren alten Rotweinsorten vinifizieren.

AUCH GANZ NEU: Ein alkoholfreier Schaumwein, der mit Platz 1 als „Siegerwein – alkoholfreie Weine“ in der aktuellen Ausgabe der renommierten Fachzeitschrift „falstaff“ eine Top-Bewertung erhielt.

Gemeinsam mit Christian Löw, gelernter Winzer, studierter Weinbauingenieur

und Weinfachhändlers des Jahres 2018 in der Kategorie „Klassischer Weinfacheinzelhandel“ (Meininger Verlag) möchten wir Ihnen wieder für den Sommer eine besondere Rosé-Auswahl vorstellen:

3er-Paket „Rosé-Schäumend plus alkoholfrei“: 1x Crémant Rosé de la Loire A.O.C. 0,75 l, Chapin & Landais/Loire; 1x Blauer Muskateller Secco Historische Rebsorte 0,75 l, Uli Martin-Rheinhessen; 1x DESERTEUR Sparkling Rosé Alkoholfrei 0,75 l, Weingut Bibo-Runge/Rheingau.

3er-Paket „Rosé-Schäumend“: 1x Crémant Rosé de la Loire A.O.C. 0,75 l, Chapin & Landais/Loire; 1x Blauer Muskateller Secco Historische Rebsorte 0,75 l, Uli Martin/Rheinhessen; 1x PROVOKATEUR Rosa Riesling Sekt mit Alkohol 0,75 l, Weingut Bibo-Runge/Rheingau

DESERTEUR Sparkling Rosé alkoholfrei, Weingut Bibo & Runge – Rheingau. Markus Bonsels kennt sich aus mit schonenden modernen Verfahren des Alkoholtzugs verbunden mit dafür optimal geeigneten Trauben. Sein DESERTEUR Sparkling Rosé alkoholfrei wurde in der aktuellen Ausgabe der Weinzeitschrift „falstaff“ in einer Blindverkostung mit 94/100 Punkten auf Platz 1 als Bester in der Kategorie „alkoholfreie Weine & Schaumweine“ gewählt.

Wer lieber einen Rosé-Sekt mit Alkohol in dem Probierpaket haben möchte, nimmt vom selben Weingut den **PROVOKATEUR „Riesling Rosa“**, dessen Riesling nach langer Hefelagerung auf der Flasche bei der Abfüllung wie auch in Frankreich „ein Schuss Rotwein“ hinzugefügt wird! Top-Bewertung mit 90/100 Punkten beim „Deutscher Sektpreis – Meininger Verlag/Juni 2023.“

Crémant de la Loire Rosé, Chapin & Landais - Loire: Auf den reinen Kalkböden der Loire entstehen besonders

exzellente Schaumweine. Der Rosé-Schaumwein von Chapin & Landais, ein Tochterunternehmen des weltweit renommierten Familienunternehmens Maison Bouvet-Ladubay, begeistert mit einer feinsinnigen Fruchtigkeit bei perfekter Perlage, die im „Mundgefühl“ eine edle Beerenfrucht intensiv und nachhaltig spürbar macht – delikat. Anregend besonders als Aperitif, aber auch zu leichten Vorspeisen und Salatvariationen.

Blauer Muskateller Secco/Historische Rebsorten – Rheinhessen: Die Ursorte Blauer Muskateller war schon vor 3000 Jahren in Indien als edle Weinsorte bekannt. Schon seine Lachsfarbe ist anmierend und anregend. Auch hier untermauert eine zarte Perlage die Fruchtigkeit und Feinheit dieser besonderen Aroma-Sorte und lässt diesen Schaumwein zum edlen Genuss werden. Passt sehr gut zu vielen Antipasti und Patés, als auch zu mediterranen Salatvariationen.

3er-Paket „Rosé Historische Rebsorten“: 1x 2023 Süssschwarz Blanc de Noir trocken, 0,75 l; 1x 2023 Schwarzurban Rosé trocken, 0,75 l; 1x 2023 Franc Pineau Rosé feinherb, 0,75 l, alle Rosés von Uli Martin-Rheinhessen. **2023 Süssschwarz Blanc de Noir trocken:** Ein klassischer „weißgekelterter“ Rosé mit seinem typischen Zartrosa; sein feinfruchtig-eleganter Geschmack verbunden mit einem zartwürzigen Abgang erinnert an Grauburgunder-Weine.

2023 Schwarzurban Rosé trocken: Der Schwarzurban, ein Kind des Trollingers, kam bereits im Mittelalter aus der Staufischen Lombardei zu uns. Im Geschmack trocken-fruchtig, erinnert er an kräftigere Provence-Rosés.

2023 Franc Pineau Rosé feinherb: Im Aroma eine edle Aromatik an hellroten Früchten. Seine feinfruchtige Art mit angenehmer Fruchtsüße und belebender Frische ist delikat und ge-



Genießen Sie den Sommer mit dieser außergewöhnlichen Auswahl an Rosé-Weinen. Bestellen Sie auf www.loewweine.com mit 10% Aktionsrabatt!

FOTO: HANS CHRISTIAN BARTH

schmackvoll.

3er-Paket „Rosé Regional“: 1x 2023 Pinot Noir Rosé 0,75 l, Caves Bern/Luxemburg, 1x 2023 Grimm Rosé „Die Rose“ 0,75 l, Weingut Andreas Grimm/Pfalz; 1x 2023 Spätburgunder Rosé feinherb 0,75 l, Weingut Wolfgang Mertes/Ruwer.

2023 Pinot Noir Rosé, Caves Bern - Luxemburg: Der Spätburgunder verlangt als „Diva“ im Weinberg und Keller sehr viel Fingerspitzengefühl. Das gilt besonders bei der Rosé-Herstellung. Marc Berna zeigt, dass er auch hier „ein Händchen“ hat. Und so schmeckt er auch: im Geruch sehr feingliedrig und elegant mit feinsten Aromen von Himbeere und Erdbeere. Sehr fruchtbetont mit feinem Fruchtschmelz und Fruchtwürze.

2023 GRIMM Rosé „die Rose“ trocken, Weingut Andreas Grimm - Pfalz:

Dieser Roséwein als Cuvée ist geprägt von klarer intensiver Aromatik und frischer Fruchtigkeit; der Anteil des Spätburgunder bringt eine Fruchtfinesse und Geschmackslänge, der Anteil des Dornfelder bringt beerrige Geschmacksfülle. Alles harmonisch und nachhaltig im Geschmack. Ein Rosé für viele Gelegenheiten, sei es zu Vorspeisen, Grillen oder einfach nur so! **2023 Spätburgunder Rosé feinherb,** Weingut Wolfgang Mertes - Ruwer. Wolfgang Mertes gilt mit seinen Erstpflanzungen von Spätburgunder im Jahre 1987 als Rotweinpionier in der Weinregion Mosel-Saar-Ruwer. Sein „Steillagen-Rosé“ zeigt sich schon im Geruch sehr fruchtbetont und saftig; im Geschmack sehr „süffig“ mit feinsten Fruchtsüße. Ein Rosé wie man ihn sich wünscht – genießen und wohlfühlen!

» Bestellen Sie ganz einfach online auf www.loewweine.com oder rufen Sie an unter 06825 9541406. Bei Angabe des Rabattes „SZ/TV-Aktion“ erhalten Sie 10 % Rabatt! Preise:

- „Rosé-Schäumend plus alkoholfrei“ 35,46 € (statt 39,40 €)
- „Rosé-Schäumend“ 39,47 € (statt 43,85 €)
- „Rosé Historische Rebsorten“ 27,77 € (statt 30,85 €)
- „Rosé Regional“ 26,73 € (statt 29,70 €)

Alle Probierpakete zzgl. Versandkosten von 9,95 € (ab einem Warenwert von über 119 € versandkostenfrei). Angebot freibleibend – solange der Vorrat reicht!

Hersteller: LöwWeine e.K., Am Campus 3, 66287 Quierschied-Göttelborn

Jetzt saarbruecker-zeitung.de als Startseite einrichten!

Bleiben Sie mit der Website der Saarbrücker Zeitung den ganzen Tag auf dem Laufenden

Hier können Sie sich Ihre Orte auf die Merkliste setzen und bleiben somit immer über Ihre Region aktuell informiert!

Hier können sich Abonnenten anmelden und damit auch alle SZ+ Artikel kosten- und werbefrei lesen!

Weiter unten auf der Startseite finden Sie Bilderstrecken, Podcast, Traueranzeigen u. v. m.

Breaking News aus dem Saarland erfahren Sie als Erstes auf saarbruecker-zeitung.de.

(nbl) www.saarbruecker-zeitung.de – die erste Adresse für Nachrichten und Information: An 365 Tagen im Jahr, rund um die Uhr aktualisiert finden Sie dort die wichtigsten News des Tages. Die Eilmeldungen aus dem Saarland erfahren Sie als erstes auf saarbruecker-zeitung.de. Dort gibt es alles, worüber die Menschen im Saarland später sprechen.

» Verpassen Sie keine Nachrichten mehr und richten sich saarbruecker-zeitung.de als Ihre Startseite in Ihrem Browser ein:

1. Klicken Sie in der Menüleiste Ihres Browsers auf Einstellungen
2. Suchen Sie dort den Bereich „Startseite“
3. Geben Sie im Abschnitt „Startseite“ in das Textfeld www.saarbruecker-zeitung.de ein.
4. Speichern nicht vergessen und ggf. Browser neu starten. Alternativ und vor allem beim Smartphone praktisch: Sie können saarbruecker-zeitung.de auch zu Ihren

Lesezeichen im Browser hinzufügen. Auch in der SZ News-App erhalten Sie die kompakte Startseite im Überblick.

Außerdem finden Sie auf der Startseite:

- unsere besten Reporter-Texte aus dem Saarland und aus allen Landkreisen
- zusätzlich unterhaltsame Bilderstrecken zum Durchklicken
- Multimediale Inhalte wie die aktuelle Ausgabe des True-Crime-Podcasts „Tatort Saarland“, Videos und unsere beliebte Rubrik „Bilder des Tages“

Auf saarbruecker-zeitung.de gibt es außerdem lokale Unterseiten für jeden einzelnen Landkreis mit den besten und aktuellsten Inhalten aus dem jeweiligen Kreis. Unsere „Best of SZ+“-Box auf der Startseite stellt sicher, dass Abonnenten unsere besten und beliebtesten Artikel nicht verpassen. **Neu:** die aktuellsten Traueranzeigen finden Sie immer zuerst auf [\[zeitung.de\]\(http://zeitung.de\) Meistgelesene Artikel, Regionalsport im Saarland, Blaulicht, Stellenmarkt, Landespolitik, Saar-Wirtschaft, Prospekte und Beilagen – Stöbern Sie doch einfach mal auf \[saarbruecker-zeitung.de\]\(http://saarbruecker-zeitung.de\) und scrollen Sie von oben nach unten. Sie werden ein großes, buntes und vielfältiges Angebot an Informationen finden.](http://saarbruecker-</p>
</div>
<div data-bbox=)

Haben Sie dort auch schon unser großes Sommergewinnspiel entdeckt?

- » Was gibt es zu gewinnen?
- BOOMSTER – der coole Outdoor-Lautsprecher von Teufel
 - Einkaufsgutschein über 2000 € für neue Outdoor-Möbel für Balkon oder Garten
 - 5 Geschenkekörbe von Saar-Lordeluxe im Wert von je 45 €
 - Zwei Geschenke-Sets „Made in Saarbrügge“
 - 10 Kisten Karlsberg Natur Radler, Fresh, Grapefruit, Pilsener alkoholfrei, Urpils Longneck

100 SZ-Leser können mit dem Bundeskanzler diskutieren

Jetzt für das KanzlerGESPRÄCH in Saarbrücken bewerben!



Am 24. Juli wird sich Olaf Scholz bei einem Bürgerdialog in Saarbrücken den Fragen von Saarländerinnen und Saarländern stellen. FOTO: DPA

(psh) Beim Kanzlergespräch haben Bürgerinnen und Bürger in einem moderierten Dialog rund 90 Minuten die Möglichkeit, Olaf Scholz Fragen zu stellen. „Der Bundeskanzler möchte dabei erfahren, was die Menschen in ihrem Alltag bewegt, von ihren Anliegen und Erwartungen an die Politik hören und auf ihre Fragen antworten. Es geht um gegenseitiges Zuhören, Wertschätzung und Offenheit“, so das Bundespresseamt. Alle Themen könnten angesprochen und alles dürfte gefragt werden. Seit Sommer 2022 bereise Scholz dazu die 16 Bundesländer, um vor Ort ins Gespräch zu kommen. Saarbrücken ist die 14. Station des Kanzlergesprächs.

Alle Teilnehmer werden – wie bei allen Veranstaltungen mit dem Bundeskanzler – vom Bundeskriminalamt einer Sicherheitsüberprüfung unterzogen.

» Wenn Sie am Abend des 24. Juli in Saarbrücken dabei sein wollen (der Veranstaltungsort wird noch bekannt gegeben), dann scannen Sie einfach den QR-Code und füllen das Formular aus. Sie können die Seite auch unter www.saarbruecker-zeitung.de/kanzlergesprach aufrufen.

Und Sie wollen in Saarbrücken dabei sein? Mit ein wenig Glück können Sie den Kanzler treffen und mit ihm diskutieren. Die Bewerbung für eine Teilnahme ist über die Saarbrücker Zeitung möglich. 100 Leserinnen und Leser der SZ können am Kanzlergespräch teilnehmen. Das Mindestalter beträgt 16 Jahre. Bei mehr als 100 Anmeldungen werden die Plätze verlost. Mitarbeiter der Saarbrücker Zeitung Medienhaus GmbH und verbundener Unternehmen sind von der Teilnahme ausgeschlossen. 50 weitere Plätze werden über Radio Salü vergeben. Die Gewinner werden per Mail oder Telefon benachrichtigt und erhalten ein Infoblatt mit weiteren Hinweisen zur Veranstaltung.



QR-Code scannen, Formular ausfüllen und schon können Sie mit etwas Glück am 24. Juli Olaf Scholz Ihre Fragen stellen.

Produktion dieser Seite: Nicole Böhme-Laglasse