



MIT DEN AROMEN DER PROVENCE

Roséweine liegen jetzt wieder im Trend, insbesondere die Klassiker aus dem Südosten Frankreichs. Mit ihrer feinfruchtigen, mild würzigen Art empfehlen sie sich als Aperitif ebenso wie als Begleiter zur sommerlichen Küche. Hier unsere sechs Tipps

APERITIF FÜR DIE PARTY FRISCH VON DER KÜSTE

2017 Pink Flamingo Tête de Cuvée gris Sable de Camargue IGP rosé, Domaine Royal de Jarras, Provence, Frankreich, Bezug: www.vranken-pommery-shop.de, Tel. 030-20 91 39 30

Die Trauben der Rebsorten Grenache, Cinsault und Carignan für diesen Rosé wachsen direkt am Meer auf dem Sand der Camargue. Für die Gris-Weine der Domaine Royal de Jarras wird nur der erste Most aus der Traubenpressung verwendet. Da Farbe und Gerbstoffe minimal extrahiert werden, wirkt der blassrosa Wein trotz 13 Prozent Alkohol frisch und belebend. Die Aromenfülle und die würzigen Noten empfehlen ihn zu gebratenen Fischen, aber auch als Aperitif auf der Gartenparty.

€ 7,99

TOP
TIPP
JUNI

ZU GEGRILLEM FLEISCH UND GEMÜSE DER ROSÉ VON BRANGELINA

2017 Miraval Rosé Côtes de Provence AOP, Château de Miraval, Provence, Frankreich, Bezug: www.moevenpick-wein.de, Tel. 040-89 12 04

Das Château in der Provence hatten Angelina Jolie und Brad Pitt 2008 gekauft, doch erst, als die Familie Perrin von Château Beaucastel zu Hilfe kam, konnte das mittlerweile geschiedene Paar mit seinem Wein Furore machen. Der Rosé aus Cinsault, Grenache, Syrah und Rolle ist ein ausgewogen konzipierter, hochfeiner und eleganter Wein, der mit seiner frischen Frucht und den kräuterigen Anklängen sehr gut zu Antipasti, gegrilltem Fleisch und Ratatouille passt.

€ 18,90

EIN TIPP ZU ASIATISCHEM HARMONISCHE CUVÉE AUS AIX

2017 Aix Coteaux d'Aix en Provence AOP, Maison Saint Aix, Provence, Frankreich, Bezug: www.vinexus.de, Tel. 0800-57 07 00 81 60

Nur ein einziger Wein wird auf dem 130 Jahre alten Weingut Saint Aix produziert: der Aix Rosé. Die Cuvée aus Grenache, Cinsault, Syrah und Cunoise zeigt im Glas ein helles Rosa, am Gaumen neben mineralischen Noten Frucht- aromen von roten Beeren und eine knackige Säure. Dieser harmonisch ausbalancierte Rosé ist die beste Empfehlung zu leichten Sommersalaten und auch zu asiatischen Gerichten.

€ 12,95

€ 10,50

ZUR PIKANTEN SOMMERKÜCHE KOMPLEXES BEEREN-PFIRSICH-AROMA

2017 Domaine de Fontenille Rosé Luberon AOP, Domaine de Fontenille, Provence, Frankreich, Bezug: www.provence-wein.com, Tel. 0171-777 94 44

Die Trauben für diesen Rosé – Grenache, Syrah, Cinsault und Mourvèdre – wachsen am Fuße der Luberon-Berge, wo auf der Domaine de Fontenille seit dem 17. Jahrhundert Wein angebaut wird. Am Gaumen macht die durchaus kräftig gebaute Cuvée mit einem komplexen Aroma von Beeren und Weinbergpfirsich auf sich aufmerksam. Die höchsten Sympathiewerte erreicht der Fontenille als Begleiter zu pikant gewürzter Sommerküche, etwa zu hellem Fleisch oder Pastagerichten mit Tomaten und Oliven.

EMPFOHLEN ZUR BOUILLABAISSE CRU CLASSÉ AUS DER PROVENCE

2017 Château Sainte Marguerite Rosé Côtes de Provence Cru Classé AOC, Château Sainte Marguerite, Provence, Frankreich, Bezug: www.vinatis.de, Tel. 030-22 38 35 82

Als „Cru classés“ werden in der Provence nicht Reblagen, sondern Weingüter ausgezeichnet, insgesamt etwas mehr als ein Dutzend, darunter Château Sainte Marguerite. Die vollmundige Rosé-Cuvée (Grenache, Cinsault, Syrah) der Familie Fayard bietet im Geschmack Aromen von roten Früchten und mediterrane Würze, dazu auch etwas Mineralität. Der Biowein gefällt nicht nur als Aperitif (12,5 % Alkohol), sondern ebenfalls als Partner von Fischen und Meeresfrüchten vom Grill sowie zur Bouillabaisse.

€ 15,55

ZU LEICHTEN SOMMERSALATEN DER NAME VERSPRICHT NICHT ZU VIEL

2017 Château Farambert Séduction Rosé AOC Côtes de Provence, Château Farambert, Provence, Frankreich, Bezug: www.provence-wein.com, Tel. 0171-777 94 44

Eine Verführung (*séduction*) ist der Rosé in Bioqualität der Familie Perret in der Tat: Im Glas schimmert er blassrosa, im Mund entwickeln sich beim ersten Schluck zarte Aromen von Zitrusfrüchten und Pfirsich. Der filigrane Auftritt dieser Top-Cuvée aus Grenache, Cinsault und Mourvèdre begeistert vor allem zu mediterranen Gerichten mit gegrilltem Gemüse, Zubereitungen mit Kräutern der Provence und Salaten.

€ 11,90