Verbraucherzentrale Südtirol
Centro Tutela Consumatori Utenti
Die Stimme der VerbraucherInnen
La voce dei consumatori

VZS-name

VZS-str
VZS-plz
VZS-tel
info@verbraucherzentrale.it

Wie kommt die Farbe in den Roséwein?

Mon, 08/08/2016 - 09:37

Rosé ist mit seinen fruchtigen Aromen ein beliebter Sommerwein. Gekühlt wird er gerne als Aperitiv oder zu sommerlichen Gerichten wie Salaten oder Gegrilltem getrunken. Seine besondere Farbe bekommt der Rosé nicht, wie häufig angenommen, durch eine Mischung aus Weiß- und Rotweinen. Vielmehr dürfen Roséweine in Europa nur aus roten oder blauen Trauben (z. B. Lagrein, Merlot) gewonnen werden.
Da das Fruchtfleisch der Trauben farblos ist und sich der rote Farbstoff in den Beerenhäuten befindet, liefern die meisten dunklen Rebsorten nach dem Pressen einen Most mit einem hellen Roséton. Dieser Most wird dann wie bei der Weißweinherstellung vergoren, das Ergebnis ist ein heller Rosé.
Dunklere Roséweine erhält man, wenn die Trauben wie bei der Rotweinherstellung zunächst auf der Maische liegen gelassen und erst nach einem bis drei Tagen abgepresst werden. Der Farbton ist davon abhängig, wie lange die Beeren mit der Maische in Kontakt sind und wie stark die Traubenhäute die Farbe an den Saft abgeben. Das Farbspektrum von Rosé reicht deshalb von lachsfarben bis kirschrot.
Ein Beispiel für einen Südtiroler Roséwein ist der Lagrein Kretzer. Übrigens ist auch bei Roséweinen ein Verschnitt verschiedener Rotweinsorten, genannt Cuvée, erlaubt.

Medien-Information
Bozen, 08.08.2016