



BILD: SNWEINGUT STREHN/MANFRED LANGER



BILD: SNWEINGUT BRAUNSTEIN/PAUL SZIMAK

## WEINTIPPS

**2017 Blaufränkisch Rosé Witzbold**  
**www.rosee-connection.at – 20 Euro**

Eine echte Ansage in Sachen Rosé. Die Trauben vom Gritschenberg wurden direkt gepresst, spontan vergoren und 18 Monate im 500-Liter-Holzfass ausgebaut. Ein Prachtwein mit Potenzial, facettenreicher Aromatik, Spannung, Tiefgang.

**2020 Rosenquarz – Birgit Braunstein**  
**www.weingut-braunstein.at – 22 Euro**

Überschäumend gut. Dieser Pet Nat kommt in einer zarten Kirschroséfarbe daher, duftet und schmeckt verschwenderisch nach roten Beeren und ist ungemein belebend. Ein toller Schäumler, der fröhlich und gleichzeitig wohltuend erdverbunden ist.

**2020 Seerosé – Weingut Strehn**  
**www.strehn.at – 13,50 Euro**

Der perfekte Wein zum Sonnenuntergang, hat alles, was einen frischen und hochwertigen Rosé ausmacht: Er duftet nach Erdbeeren und Weingartenpfirsich, hat feine Kräuterwürze, Schmelz und belebende Säure.



Markus und Bernadette Altenburger in einem ihrer Weingärten in Jois am Neusiedler See. Im kleinen Bild links oben Andy, Pia und Patrick Strehn aus Deutschkreutz (Mittelburgenland), darunter Felix, Birgit und Maximilian Braunstein aus Purbach.

BILD: SNWEINGUT ALTENBURGER/DIETER STEINBACH

# Die Weinfarbe Rosé

Vor rund zehn Jahren begann die fulminante Renaissance des Rosé. Der Trend hält an. Vor allem im Burgenland gibt es Außergewöhnliches.

PETRA BADER

**B**ernadette und Markus Altenburger aus Jois am Neusiedler See lieben Roséwein. Lange gab es aber sehr wenig, was ihnen wirklich richtig gut geschmeckt hat. „Auch beim eigenen Rosé mussten wir uns eingestehen, dass noch Luft nach oben war“, erzählen sie mit einem Blick zurück. 2012 haben die beiden begonnen, sich intensiver damit auseinanderzusetzen. Rosé lief früher in den meisten Betrieben, wie auch bei Altenburger, nebenbei mit. Aber es hat sich viel geändert. Einfach gut ist immer mehr Winzern nicht mehr gut genug. Viele keltern nun Rosés mit Struktur, Charakter und Eigenständigkeit. Es wird schon während des Jahres entschieden, aus welchen Weingärten die Trauben für die Roséweine kommen sollen. Vor allem sind sie nicht mehr nur Nebenprodukt bei der Rotweinherstellung. Es wird früh geerntet, um die Frische im Wein zu erhalten. Die Weine reifen dafür länger, teilweise sogar im Holzfass. Der Qualitätsschub beim heimischen Rosé schlägt sich auch in den Zahlen nieder. In den vergangenen Jahren hat sich der Absatz in Österreich nahezu verdoppelt. Ein richtiger Boom. Rosé ist nicht mehr ausschließlich der klassische Sommerdrink. Klar werden nach wie vor die meisten Flaschen in den warmen Monaten entkorkt. Die Weinsparte hat sich aber ganz nebenbei auch zum saisonunabhängigen Speisenbegleiter gemauert. Die Altenburgers keltern mittlerweile jährlich eine Rosé-Serie unter dem Namen Rosée Connection mit fünf ganz verschiedenen Weinen, zwei davon sind prickelnd. Ein einziger Rosé war ihnen viel zu wenig, um all das ausdrücken zu können, was sie dabei so begeistert.

Auch am Demeter-Weingut von Birgit Braunstein in Purbach hat sich der Rosé-Anteil verdoppelt. Sie führt ihren Betrieb mittlerweile zusammen mit ihren Söhnen Felix und Maxi, beide wurden in namhaften Be-

trieben im Rheingau und in der Pfalz ausgebildet. Das Trio keltert neben einem lachsfarbenen klassischen, frischen Wein auch einen naturbelassenen Pet Nat mit dem Namen Rosenquarz. Der Name des Edelsteins steht für die Braunsteins stellvertretend für Liebe, Romantik und Fruchtbarkeit. Die Trauben dafür stammen aus der Ried Heide von 35 Jahre alten Zweigelt- und Blaufränkisch-Stöcken. Sie werden als ganze Trauben gequetscht und nach einer kurzen Maischestandzeit von etwa drei Stunden gepresst. So erhält der Rosé seine feine, attraktive Farbe. Für den Pet Nat wird junger Wein kurz vor dem Ende der Gärung, im Stadium des Sturms, in Schaumweinflaschen gefüllt und mit Kronenkorken verschlossen. „Die letzten Jahre war es immer an einem Sonntag, an dem der Wein genau den Punkt in der Gärung erreicht hat, dass wir ihn abfüllen mussten“, erzählt Birgit Braunstein augenzwinkernd. Der Wein gärt in der Flasche zu Ende. Durch den dichten Verschluss kann die dabei entstehende Kohlendioxid nicht entweichen – so prickelt er.

Auch das Mittelburgenland setzt stark auf Rosa. Pia Strehn und ihre Brüder Andy und Patrick sind dem Rosé total verfallen. Über die Faszination der Roséweine der Provence – wo sie Kult sind und je nach Gebiet bis zu 90 Prozent der Weinmenge ausmachen – kam ihr Wunsch für eine eigene Rosé-Kollektion. Heute keltern die Geschwister fünf verschiedene Rosés. Viel davon geht in den Export, vor allem nach Amerika, aber eine ordentliche Menge wird auch in Österreich getrunken. Der Rosa Elefant steht für den Strehn'schen Rosé und ist zum Glücksbringer und Markenzeichen geworden. Alle Flaschen tragen bildschöne Etiketten und Namen wie „der Elefant im Porzellanladen“. Die Weinserie reicht von leicht und erfrischend bis dicht und kräuterwürzig.

Für die Strehns ist der Rosé auch ein Teil des modernen Lebensgefühls. Er macht mittlerweile 60 Prozent der Produktion aus ihrem 45 Hektar großen Weingut aus. Wenn das keine rosarote Erfolgsgeschichte ist.



ECHTER  
URLAUB  
HEISST:

AUF ZUM WEIN

ÜBERGEPÄCK  
KOSTET  
NICHT  
EXTRA

Urlaub in Österreichs  
Weingebieten.  
Mehr Informationen:  
aufzumwein.at