

LA VIE EN ROSÉ: UNSERE TOP-TEN-WEINE

Tomaten begegnet uns in vielfältigen Formen, den schillerndsten Farben und einer Vielzahl an Schattierungen. Da möchte der Wein dazu auch kein blasses Mauerblümchen sein: Roséweine, fruchtig-frisch oder würzig und komplex, sind gerade jetzt im Sommer himmlische Begleiter zu den vielfältigen Gerichten in diesem Heft

DORLI MUHR
mit Kellermeister
Lukas Brandstätter
(mi.) und Tochter Anna
van der Niepoort (re.)



„Genießen wir den Sommer durch die rosarote Brille - mit Tomaten und Roséwein“
Sommelière, Christina Hilker

SNACKS & FINGERFOOD



1 Vasco Croft 2022 Phaenus Pet Nat Rosé, Aphros Wine, Vinho Verde, Portugal

„Aphros Wine“ ist ein Projekt von Vasco Croft – ein in Lissabon geborener Kosmopolit mit bewegter und erfolgreicher Lebensgeschichte.

So leitete er als der Kopf seiner eigenen Möbeldesignfirma auch viele Jahre die Waldorfbewegung in Portugal. Lebensverändernd: Eine Begegnung in seinen Dreißigern mit einem buddhistischen Mönch, bei der eine Flasche Wein geteilt wurde. Für Vasco wie ein persönliches Treffen mit Dionysos. Sein „Pet Nat Rosé“ ist ein wunderbarer Frischekick mit roten Beeren, Zitrus und wilden Kräutern zu Tacos mit Iberico Secreto und Tomatillo-Salsa und Smashed Tomato Crostini (S. 21). Um 22,50 Euro, z. B. über www.wein-werte.com

Prickelnd



2 Karman

2023 Karman Rosado, Bodegas y Viñedos de Gomez Cruzado S.A, Rioja

Die Karman-Linie steht für jugendliche Weine von alten Buschreben. Die roten Garnacha-Reben, gewachsen in einem kühlen Klima auf eisenhaltigen Böden, werden mit weißen Viura-Reben vermählt. Ein eleganter Rosé, der mit Duftigkeit zu Kartoffelstampf-Törtchen und Parmesan-Polenta-Chips mit Oliven-Tomaten-Dip (S. 22) betört. Um 8 Euro, etwa über www.vinatero.de

Elegant



VORSPEISEN

3 Francesco Cirelli 2024 Cerasuolo d'Abruzzo Rosé DOC, Francesco Cirelli, Italien

Er steht auf der Sonnenseite des Lebens, ist stets gut gelaunt und positiv gestimmt: Winzer Francesco Cirelli. Sein kleines Weingut umfasst lediglich vier Hektar Rebfläche. Dabei wird das ganzheitliche Konzept von Feigen, Oliven, Getreide und ein paar Tieren abgerundet. Ein Frucht-Potpourri in der Nase: Kirschen, Himbeeren, Rhabarber, Johannisbeergelee, untermalt von feinen Kräuternoten und einem Hauch Pfeffer. Dieser wahrlich charmante Tropfen ist durch seine stoffige und inspirierende Art perfekt zu Tomaten-Feta-Türmchen mit Oregano-Pistazien-Pesto (S. 42) und Kirschtomaten-Ricotta-Pancakes (S. 45). Um 12,50 Euro, z. B. über www.weinkombinat.com

Charmant



4 Flo Busch und Paola Ponsich

2023 Petite Nympe, Domaine Flo Busch, Languedoc, Frankreich

„Cuisse de Nympe“ ist der Name einer Rosensorte, die am liebsten frühmorgens gepflückt wird, wenn es noch kühl ist und der Tau auf den Blättern liegt. Zum besseren Verständnis haben Flo Busch und Paola Ponsich den Wein in „Petite Nympe“ umbenannt. Es ist eine Cuvée aus Carignan und

Grenache Noir, die mit Blutorange, roten Beeren und der kräutrig-pikanten Struktur Gerichte wie den Bunten Salat mit Burrata und Pfirsichen (S. 42) und Geröstetes Tomaten-Tatar auf Bauernbrot (S. 43) liebt. Um 12,50 Euro, etwa über www.the-winehouse.de

Kräutrig



HAUPTGERICHTE

5 Dorli Muhr 2024 Rosé, Dorli Muhr, Carnuntum, Österreich

Bereits 1991 gründete Dorli Muhr ein hoch spezialisiertes Unternehmen für Kommunikation rund um Wein, Genussprodukte und Kulinarik. Die Sehnsucht nach eigener Produktion, die der Bauerntochter im Blut lag, führte schließlich dazu, dass sie die brachliegende Parzelle am Spitzerberg 1995 wieder auspflanzte. 2002 begann sie dann mit der Weinproduktion. Auf der Suche nach Perfektion und maximaler Finesse entstand in Zusammenarbeit mit Lukas Brandstätter dieser saftige Rosé, der mit dem Aroma von Waldbeeren und Minze großartig zu Risotto al pomodoro mit confiertem Lachs (S. 66) und Gegrilltem Wolfsbarsch auf Tomaten-Hummus (S. 67) passt. Um 19 Euro, etwa über www.gute-weine.de

Saftig



GETRÄNKE / WEINE ZU UNSEREN GERICHTEN

HAUPTGERICHTE

6 Pujol-Busquets Guilléns

**2023 AUS Rosé Pét-Nat Bio,
Alta Alella, Barcelona, Spanien**

Dieser Schaumwein stammt aus der pulsierenden Metropole Barcelona. Die Gründer Josep-Maria und Cristina Pujol-Busquets Guilléns sammelten Erfahrungen in den großen Regionen Spaniens – Rioja, Ribera del Duero und Priorat – sowie in Frankreich. Die beiden Töchter sind auf Weingütern und zwischen Reben, Fässern und Tanks aufgewachsen und setzen nun das Erbe Ihrer Eltern mit großem Respekt für die Natur fort. Mit seiner erfrischenden und rotfruchtigen Struktur ein Muss zu Hähnchen-Involtini auf zweierlei Creme (S. 68) und Spinat-Fisch-Lasagne (S. 69). Um 17 Euro z.B. über www.weinkombinat.com



9 Brüder Peter und Fritz May

**2022 Blutsbrüder Rosé,
Karl May, Osthofen, Rheinhessen**

Das Weingut der Brüder Peter und Fritz May keltert mit großer Akribie fantastische Lagenweine. Zudem beherrscht man auch die große Kunst, Basis-Weine von hoher Qualität und mit sehr gutem Preis-Werte-Verhältnis in die Flasche zu bringen. In Anlehnung an die Bücher von Karl May lauten deren Namen „Kleiner“ oder „Großer Bruder“, oder eben auch „Blutsbrüder“. Dieser duftige und fein-fruchtige Rosé ist mit belebender Struktur und Würze wie gemacht für Gelbe Tomaten mit orientalischer Reisfüllung und Spoja Lorda in würzigem Tomatenfond (S. 78). Um 11,50 Euro, z. B. über www.weinpunktonline.de



7 José Lovaglio Balbo

**2022 Vaglio Rosé,
Mendoza, Argentinien**

José Lovaglio Balbo ist der Sohn der argentinischen Weinpionierin Susana Balbo – und der Önologe, der hinter den Erfolgen seiner Mutter steht. Zugleich ist José ein echter Shootingstar mit seinem eigenen Mini-Weingut „Vaglio Wines“ in Uco, Mendoza. Hier kann sich der mehrsprachige, weit gereiste und geniale Kopf ausleben und die Träume, die er im großen Imperium seiner Mutter nicht umsetzen kann, realisieren. Dieser Rosé ist lebhaft, vielschichtig, dicht und verblüffend pikant, top zu Tomatenpasta mit Hackbällchen (S. 66) und Gefüllten Ochsenherztomate (S. 69). Um 12 Euro, z. B. über www.gute-weine.de

DESSERT

10 Sven Ellwanger

**2024 Die Kleine Eiszeit, Rosé
Eiswein, Weingut Bernhard Ellwanger,
Weinstadt-Grossheppach, Württemberg**

Sven Ellwanger erzeugt im größten Weingut des Remstals Weine, die mich immer wieder aufs Neue faszinieren. Wie für meine Wahlheimat Württemberg üblich, sind die Rebsorten-Vielfalt und die Auswahl unterschiedlicher Weinstilistiken beeindruckend. Hier wird deutlich welche Weinschätze im „Ländle“ als echte Geheimtipps zu entdecken sind. Mit der „Kleinen Eiszeit“ ist ihm ein besonderer Coup gelungen: Aus der Rebsorte Cabernet Cubin, bei -8,5 Grad gelesen und gekeltert, entstand ein süßes Elixier – mit Kirsche, Cassis und einer fulminanten Süße in Kombination mit erfrischender Säure grandios zur Weißen Schokotarte (S. 88) und Pancake-Türmchen mit confierten Tomaten (S. 89). Um 25 Euro/0,375 l, etwa über www.weingut-ellwanger.com/shop



HAUPTGERICHTE, VEGETARISCH

8 Paul Old

**2023 L'Année Rosé, Les Clos Perdus,
Corbières, Frankreich**

Nach 20 Jahren als professioneller Tänzer kehrte Paul Old für ein weinwissenschaftliches Studium in seine Heimat Australien zurück. Beim Besuch der südfranzösischen Region Languedoc-Roussillon zog ihn diese majestätische Weinlandschaft in ihren Bann. Mit all seiner Energie und künstlerischen Schaffenskraft startete er das außergewöhnliche Weinprojekt „Les Clos Perdus“. Hier werden aus vielen kleinen, von Mäuerchen eingefassten Parzellen, wunderbare Weine gekeltert – wie dieser Rosé, der nach Himbeeren, Granatapfel und Kräutern duftet und den urwüchsigen Charakter der Region widerspiegelt. Er ist ein Gedicht zu Bunte Tomaten-Tarte-Tatin mit Burrata und Basilikumbröseln (S. 78) und Gebackenen Romatomen und Ei auf Belugalinsen (S. 79). Um 17,50 Euro, z. B. über www.weingood.de