

1. Degubox „Roséweine aus Italien“

Drei Roséweine aus Südtirol (Cantina St. Magdalena/Bolzano), Apulien (Torrevento, Corato) und Kalabrien (Librandi, Cirò Marina)

im Laden Degubox für 25,70 € (statt 30,20 €)

Südtiroler Lagrein Rosé »Pischl« I.G.T. 2017

Kellerei Bozen (Südtirol)

Helles Rubinrot; zartes, angenehmes Bukett nach Kirsche, Marzipan, Erdbeere und Himbeere; Frisch, lebhaft, delikates, Aromen von roten Beeren und Kirschen, anregendes und erfrischendes Säurespiel; 100 % Lagrein; Stahltank

Alkoholgehalt: 12,5 %
Serviertemperatur: 12 - 14 °C
Speisenempfehlung: als Aperitif, zu Vorspeisen, Vitello Tonnato, gegrilltem und gebratenem Fisch, Krustentieren und vegetarischen Gerichten

Unser Ladenpreis: 0,75 l 9,90 €, im Café 0,1 l 3,60 €



»Veritàs« Rosato Castel del Monte

Torrevento (Apulien), D.O.C.G. 2017

Dieser fröhliche Allrounder ist der einzige Rosé Italiens mit DOCG-Status!

Intensiv leuchtendes Rosé, komplexes Bouquet, mit feinen fruchtigen und beerigen Noten; ausgewogen und frisch; 100% Bombino Nero

Alkoholgehalt: 12 %
Serviertemperatur: 10 - 12 °C
Speisenempfehlung: Ein ausgezeichnete Allrounder, begleitet besonders gut Salami und rohen Schinken, helles Fleisch und sämtliche Pastavariationen.

Unser Ladenpreis: 0,75 l 10,40 € im Café 0,1 l 3,60 €



Rosato „Terre Lontane“ Val di Neto I.G.T. 2017

Librandi (Cirò Marina, Kalabrien)

Rosé mit leuchtend korallroten Reflexen; intensive, blumige Fruchtnote; frisch und voll, kräftig, intensive Aromen von Kirschen und Erdbeeren; Gaglioppo und Cabernet Franc; Stahltank

Alkoholgehalt: 13,5 %
Serviertemperatur.: 12 - 14 °C
Speisenempfehlung: Kulinarischer Hochgenuss in Verbindung mit Lachsnudeln und Salatkreationen, aber auch zu asiatischer Küche mit viel Chili und Zitronengras sowie zu herzhaftem Aufschnitt, Fischsuppe und hellen Fleischsorten mit kräftigen Saucen

Unser Ladenpreis: 0,75 l 9,90 € im Café 0,1 l 3,60 €



3. Hintergrundwissen Degubox Rosé

Wie entsteht Rosé?

Der Rosé steht von der Herstellung her gesehen dem Weißwein eigentlich näher als dem Rotwein. Er ist deutlich weniger mit Gerbstoffen angereichert als ein Rotwein, was sich aus der Herstellungsmethode ergibt. Bei der verbreitetsten Methode werden die blauen Trauben so behandelt, als ob es weiße wären, der französische Fachausdruck dafür lautet Rosé de noirs (Rosé aus Schwarzen).

Auf dem Weg durch die Traubenmühle wird der (auch bei roten Trauben weiße) Most vom Schalenfarbstoff der Beeren angefärbt. Dieser schwach rötliche Most wird genauso wie ein Weißwein weiter bearbeitet. Die zweithäufigste Methode ist das sogenannte „Bluten“, französisch Saignée. Die Trauben werden angequetscht, aber nicht gepresst. Bevor jedoch der Most ein dunkleres Rot annehmen kann, wird er schon nach zwölf bis 48 Stunden abgezogen oder einfach durch „Abtropfen lassen“ gewonnen.

Rosé-Weine mit einer kurzen Standzeit (wenige Stunden) auf der Maische vor dem anschließenden Pressen nennt man in Österreich Gleichgepresster, in der Schweiz Süßdruck, in Frankreich Vin gris und in Deutschland Weißherbst. Eine weitere Möglichkeit ist, fertigen Weißwein und Rotwein zu mischen, was von Rosé-Schaumwein oder Rosé-Champagner üblich ist (nach österreichischem und deutschem Weingesetz aber verboten).

Eine Spielart des Rosé ist der Rotling, bei dem vor dem Pressen weiße und blaue Trauben oder die Maische verschnitten und dann weiter verarbeitet werden. Unter Maische versteht man das beim Pressen entstehende Gemisch aus Most und den festen Bestandteilen der Weintrauben (Fruchtfleisch und Schalen).

Bombino Nero

Die autochthone Rotweinsorte Bombino Nero wird in den italienischen Regionen Apulien, Basilikata, Latium und Sardinien angebaut. Im Jahr 1999 wurde eine bestockte Rebfläche von ca. 2.000 Hektar erhoben.

Auf Grund der hellfarbigen Beeren wird die ertragreiche Sorte entweder für den Verschnitt mit anderen roten Sorten wie Uva di Troia, Malvasia Nera, Aglianico und Montepulciano oder aber für Roséweine verwendet wie zum Beispiel im Gebiet Castel del Monte. Der Rosato Castel del Monte Bombino Nero (in dieser Degustation) ist der einzige Roséwein Italiens mit DOCG-Status.

Sein roter Bruder Castel del Monte Bombino Nero hat ebenfalls das DOCG-Prädikat.

Bombino Nero besitzt einen Traubenquasten mittlerer Größe mit einer sehr außergewöhnlichen Pyramidenform, die an ein Kind mit ausgebreiteten Armen erinnert. Daher wurde der Sorte der Name Bambino (ital.: Kind), und schließlich Bombino gegeben. Sie ist eine Varietät der Edlen Weinrebe (*Vitis vinifera*). Sie besitzt zwittrige Blüten und ist somit selbstfruchtend. Beim Weinbau wird der ökonomische Nachteil vermieden, keinen Ertrag liefernde, männliche Pflanzen anbauen zu müssen.

Die weiße Sorte Bombino Bianco, Haupttraube unseres Castel del Monte Bianco „Pezzapiana“ von Torrevento, ist nicht verwandt.