

Degubox Roséweine aus Italien

Drei Roséweine aus Kalabrien (Librandi), der Lombardei (La Pergola/Moniga del Garda) und Südtirol (Kellerei Bozen/Bozen)

- im Laden Degubox für 25,80 € (statt 30,30 €)

Cirò Rosato D.O.C. 2022 (Folgejahrgang 2023)

Librandi (Kalabrien)

Leuchtend korallfarben; frischer Duft von Erdbeeren und Himbeeren mit Anklängen an Rosen- und Akazienblüten; frisch, delikates und fruchtbetont mit feiner Säure, harmonisch; 100% Gaglioppo; Stahltank

Alkoholgehalt: 13 %

Serviertemperatur: 8 - 10 °C

Speisenempfehlung: zu Antipasti, hellem Fleisch, Fisch, Meeresfrüchten, Pizza und Pasta, vegetarischen Gerichten

Unser Ladenpreis: 0,75 l 7,90 €, im Café 0,1 l 3,90 €



Chiaretto «Selene» Riviera del Garda Classico D.O.C. 2022 (Folgejahrgang 2023)

La Pergola (Moniga del Garda/Lombardei), kontrolliert biologisch (IT-BIO-009)

Strahlendes Rosé; feines Bukett nach roten Beeren, insbesondere nach Walderdbeeren; süffig mit Beerenfrucht, ausgeglichen, elegant und nachhaltig, die feine Mineralität verdankt sich den tonhaltigen Böden der Moränenlandschaft; aus 60% Gropello, 20% Marzemino und je 10% Barbera und Sangiovese; Stahltank

Alkoholgehalt: 13 %

Serviertemperatur: 10 - 12 °C

Speisenempfehlung: passt zu Fisch, Krustentieren (besonders zu Garnelen, Scampi, Hummer und Langusten), Caprese und Pizza, perfekter Aperitif

Unser Ladenpreis: 0,75 l 10,90 €, im Café 0,1 l 4,00 €



Lagrein Rosé «Pischi» D.O.C. 2021 (Folgejahrgang 2023)

Kellerei Bozen (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 11,50 €, im Café 0,1 l 4,30 €



Hintergrundwissen Degubox

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 »Abtropfenlassen« gewonnen.

Cirò Rosato

DOC für trockene Rot-, Rosé- und Weißweine in der italienischen Region Kalabrien. Die Zone umfasst die namensgebenden Gemeinden Cirò und Cirò Marina (der Classico-Bereich), sowie Crucoli und Melissa in der Provinz Catanzaro. Der Kernbereich blickt auf eine sehr lange Vergangenheit zurück und wurde als das griechische Krimisa (Cremissa) identifiziert, das später Zrò und schließlich Cirò getauft wurde. Nach der Legende wurde ein Rotwein von hier in der Antike den Olympia-Siegern kredenzt. Außerdem wurde er von den Athleten angeblich beim Training in Amphoren vom Ballen bis zur Fußspitze des italienischen Stiefels transportiert.

Er galt (und dies ist auch heute noch so) als besonders körper- und alkoholreich. Der Bianco wird aus Greco Bianco (90-100%) und Trebbiano Toscano (bis 10%) gekeltert. Rosso und Rosato werden aus Gaglioppo (95-100%), sowie eventuell den weißen Sorten Trebbiano Toscano und/oder Greco Bianco (bis 5%) produziert

Chiaretto Riviera del Garda Classico DOC

Chiaretto ist die italienische Bezeichnung für einen Roséwein vom Ufer des Gardasees. Dieser beliebte Weinstil entspricht einem als Rosé gekelterten Bardolino (Südostseite des Gardasees) oder Gropello plus anderen Rebsorten (südwestliches Ufer des Gardasees).

Chiaretto ist zumeist dichter, farbstärker und aromatischer als sein leichtfüßiger Bruder „Cerasuolo“.

Erfinder des Chiaretto soll 1896 der Rechtsanwalt und Schriftsteller Pompo Molmenti gewesen sein. Während eines Aufenthaltes in Paris lernte er den französischen Roséwein Clairet kennen und lieben. Wieder am Gardasee, kam er nun auf die Idee, den Most der roten Trauben nur für wenige Stunden in Kontakt mit den Schalen kommen zu lassen und den Wein im Anschluss wie einen Weißwein zu behandeln.

Das Chiaretto-Bukett entfaltet oft fruchtige Noten von frischen Erdbeeren und Himbeeren sowie würzige Zimt- und Nelken-Aromen. Nicht selten gesellt sich eine leicht salzige, mineralische Note dazu.

Lagrein (Rosé Lagrein „Pischi“)

Lagrein ist eine rote Rebsorte, die aus Südtirol stammt und auch vorwiegend dort angebaut wird. Aus ihr werden Rosé- und Rotweine gekeltert: Die Roséweine heißen Lagrein Kretzer oder Lagrein Rosato, die Rotweine heißen Lagrein Dunkel bzw. Lagrein Scuro, neuerdings auch nur mehr einfach Lagrein.

Besonders bekannt sind die Lagen um den Bozner Stadtteil Gries, wo auch unser Lagrein herkommt. Sie sind in den vergangenen 100 Jahren durch die Stadterweiterung stark geschwunden. In den letzten Jahren sind auch die Lagen in der östlichen Talebene Bozens (Bozner Boden und Rentsch) sowie bei Auer mit außerordentlich gutem Lagrein aufgefallen. Seit den 1990er Jahren gibt es den Lagrein hauptsächlich als Lagrein Dunkel und als Riserva (zwei Jahre Lagerung mit meist zwölf Monaten Ausbau im Barrique-Eichenholzfass). Die Sorte wurde 2009 in Südtirol von 877 Betrieben auf 416 ha angebaut, 25.000 hl Wein wurden als Rotwein und 3.200 hl als Rosé (Kretzer) eingekellert.

Lagrein ist laut genetischen Untersuchungen von José Vouillamoz in Norditalien mit den Rebsorten Teroldego und Marzemino verwandt.