

Ein Rosé, der hinter den Ohren kitzelt

Andrea Englers Spätburgunder rosé überzeugt mit fruchtigem Esprit

Müllheim – Es ist noch nicht lange her, da hatten Weißherbst- und Roséweine eher uniformen Charakter. Anders das Markgräfler Weingut Hans Engler, das inzwischen von seiner Tochter Andrea erfolgreich weiterentwickelt wird. Die Rosévariante des Spätburgunder wird hier schon seit Jahren durch das so genannte Mostabzugsverfahren gewonnenen; das heißt bei der Maischegärung des Rotweins wird nach etwa 8 Stunden ein Teil des Mosts abgetrennt und zum trockenen Roséwein weiter vergoren. Dieses Verfahren sorgt für außerordentlich reintönige Weine, die auch durch die normalen Jahrgangsunterschiede, wie sie beim Rotwein vorherrschen, charakterisiert werden. Generell ist der Jahrgang 2006 durch eine pikante Frucht und Feinheit gekennzeichnet. So auch Englers 2006 Spätburgunder rosé, dessen klare, hellrote Farbe seine geschmackliche Frische signalisiert. Er duftet zart nach hellroten Früchten und etwas Melone, der geringe Alkoholgehalt von 12,0%vol. und die rassige Fruchtsäure machen den Wein zu einem perfekten Sommergenuss. Richtig gekühlt, kitzelt der Wein beim Trinkgenuss hinter den Ohren. Er passt zu leichten Gemüsespeisen, Fisch und gegrilltem hellem Fleisch. Ebenso eignet er sich aufgrund seiner animierenden Art als Aperitif oder als Durstlöscher mit Niveau.

2006er Müllheimer Sonnhalde Spätburgunder Rosé Kabinett trocken
Preis ab Weingut 5,90 Euro

www.weingut-engler.de
Mail: info@weingut-engler.de
Tel 07631/170550