



HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110
DEUTSCHE BANK AG · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDEDB 595
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSADE 55

Pinot Noir rosé

Region: Rheinessen
Erzeuger: Weingut Seehof – Westhofen, Rheinessen
Alkoholgehalt: 12,0 % vol.
Rebsorte: Pinot Noir
Bestell-Nr.: DRH051120

Ein beschwingt erschwinglicher Alltagsluxus!

Die Schönheit eines gelungenen Rosés liegt für uns eigentlich nie in einer satten Fruchtausprägung, sondern viel mehr in der bei aller farblichen Attraktivität erfrischenden und feinwürzigen Stilistik. Denn guter Rosé schmeckt im warmen Sommer eigentlich immer mehr wie ein rassigerer ja emotionsstarker Weißwein. Und nicht unbedingt nach Fruchtbowle. Das sieht auch Florian Fauth so, der im Weingut Seehof (übrigens tatsächlich nach der am kleinen Teich angrenzenden Lage benannt) aus Pinot-Noir-Trauben seinen Rosé keltert. Dieser lachsfarbene fokussiert sich ganz auf die Mineralität der Rebsorte. Anders als beispielsweise saftige Merlot-Trauben, ergibt ein Rosé aus Spätburgunder immer einen deutlich fruchtreduzierteren Wein, der leise Töne anschlägt.

Und so duftet der frisch gefüllte 2020er Rosé angenehm zart nach Johannisbeeren, Erdbeeren und Himbeeren, auch etwas sahnig, was die angenehm milde Charakteristik unterstützt. Das ist dann am Gaumen dank des trockenen Ausbaus eher fruchtreduziert und seidig weich. Im Nachhall gewinnt der Rosé an Würzigkeit, besticht durch ein cremiges Mundgefühl und angenehme Säure. Dieser edle, fein ziselierte Wein ist meilenweit von dem entfernt, was heutzutage an belanglosen „Bonschewässerles“ die Regale der Supermärkte füllt. Diese noble Interpretation eines Rosés möchte sich nicht aufdrängen, und genau darin liegt seine Größe.

PS: Wir bezeichnen diesen traumhaften Wein von Florian bewusst als „Luxus-Rosé“. Denn diesem Wein wird von seinem Schöpfer überdurchschnittlich viel Liebe und Aufmerksamkeit gewidmet. Das fängt schon damit an, dass über das ganze Jahr bei Seehof bewusst auf die Produktion des Rosés hingearbeitet wird. Das ist kein einfacher Saftabzug eines Rotweins oder Nebenprodukt aus der Weinbereitung. Bereits im Weinberg werden Reben das Jahr über für die Rosé-Erzeugung bewirtschaftet und selbst im Keller baut Florian die einzelnen Partien separat aus und assembliert sie dann genau nach seinen Vorstellungen. Und diesen Unterschied schmeckt man!

