

## „Rózsa Petsovits“, rosé (2021)

Region	Burgenland
Erzeuger	Weingut Weninger - Burgenland
Alkoholgehalt	12,5 % vol.
Rebsorte(n)	Blaufränkisch
Bestell-Nr.	OBL070821

### Burgenländisch-Westtransdanubischer Rosé!

Franz R. Weningers Rosé namens „Rózsa Petsovits“ ist in vielerlei Hinsicht etwas ganz Besonderes. Fangen wir mit dem Namen an. Es ist der Name seiner Großmutter, die als Rózsa Petsovits im Jahr 1921 in Horitschon geboren wurde. Als sie in jenem Jahr das Licht der Welt erblickte, gehörte Horitschon noch zu Ungarn. Ein halbes Jahr später war es österreichisch. Doch sowohl vorher als auch nachher und bis heute ist die Region Teil des Burgenlandes mit einer Geschichte von deutschsprachigen Ungarn. Um dies zu verdeutlichen, hat Franz Weninger für diesen Wein, der bei diesem Namen natürlich ein Rosé werden musste, Trauben von beiden Seiten der (heute grünen) Grenze genommen, und wo die Familie Lagen in Österreich und in Ungarn bewirtschaftet. Der Syrah für diesen Rosé stammt vom Gneis und Glimmerschiefer aus Sopron in Ungarn, Zweigelt und Blaufränkisch wurzeln in lehmigen Böden in Horitschon, der Pinot Noir in kalkreichen Böden in Ritzing. Nach einer selektiven Handlese im September 2021 wurden die Trauben nach kurzer Standzeit gepresst, spontan und über zehn Tage hinweg vergoren und dann für sechs Monate auf der Hefe ausgebaut. Wie bei Franz Weninger üblich, wurde minimal – in diesem Fall 10 mg/l – geschwefelt und der Wein unfiltriert gefüllt. „Rózsa Petsovits“ ist ein Rosé, der in transparentem Kirschrot von innen heraus zu leuchten scheint. Es duftet intensiv nach Schwarzkirschen und Wildkirschen, Granatapfelsaft und Cranberrys, Johannisbeeren und Blutorangen und ein wenig nach Gartenkräutern und Hefe. Hinzu kommt ein Hauch von mürbem



Kontrollstelle: AT-BIO-402



Apfel und Hopfen, was dem Wein einen leicht oxidativen Touch verleiht. Am Gaumen macht dieser Rosé sogar noch mehr Laune. Da hat man viel Süßkirsche, etwas Tabak, ein paar pikante Blutorangenzesten, etwas Süßholz und Hefe. Die Textur wirkt rund mit einer ganz feinen rauen Oberfläche, die an Wasserschleifpapier erinnert. Hinzu kommt die seidige und gleichzeitig lebendige Säure und eine für die Weninger-Weine sehr typische Salzigkeit. All das zusammen ergibt einen „Charakter-Rosé“, wie man ihn nur ganz selten im Glas hat. Kein Allerweltsweinchen und schon gar nicht everybody's darling, sondern ein echter „Weninger“, der wahrscheinlich genauso viel Charakter und charmante Eigenwilligkeit besitzt wie die Namensgeberin, die in dem Jahr 2021 ihren 100. Geburtstag feiern konnte. Für Liebhaber von „vins vivants“ dürfte der „Rózsa Petsovits“ schnell zum favorisierten Rosé avancieren. Zumal man sich angesichts des Preises bei Franz R. Weninger nur bedanken kann, dass er derart budgetfreundliche Weinkunstwerke auf Flaschen zieht!

Diesen Wein kann man jetzt und sicher bis 2027 mit Freude trinken.

Allergene

Sulfite

---

Pinard de Picard GmbH & Co. KG  
Campus Nobel  
Alfred-Nobel-Allee 28  
66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0  
Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30  
E-Mail: [info@pinard.de](mailto:info@pinard.de)

USt-IdNr.: DE 811881107  
Biozertifiziert: DE-ÖKO-003

<https://www.pinard.de>

HRA Saarbrücken 8806,  
persönlich haftende Gesellschafterin:  
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,  
HRB Saarbrücken 26594

Geschäftsführer:  
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Deutsche Bank AG  
IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00  
Swift/ BIC: DEUTDE33HAN

Kreissparkasse Saarlouis  
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45  
Swift/BIC: KRSAD333