

falstaff / jun 2020

falstaff

GENIESSEN WEIN ESSEN REISEN

WEGE ZUM WEIN
DIE SCHÖNSTEN
ANBAUREGIONEN

GENUSSREISEN
SCHLEMMEN
MIT AUSSICHT

PINK SPIRITS
SOMMERHITS IM
COCKTAILGLAS



Deutschland

KULINARISCHE FERIEEN IM EIGENEN LAND

SPANIEN/ITALIEN € 12,80 BELGIEN/LUXEMBURG/FRANKREICH € 10,90



LA VIE EN ROSE

DER SOMMER STEHT VOR DER TÜR



Sommerzeit ist Rosé-Zeit. Ob zu saisonaler Frischeküche oder zur abendlichen Entspannung mit Freunden und Familie – nichts passt jetzt besser als ein Rosé aus dem Languedoc.

Es riecht nach Sommer, nach Grün und Blüten. Die Tage sind lang und die Abende lichtdurchflutet. Die Wochenmärkte erstrahlen in der Farbenpracht ihres Angebots: Frisches Obst und frische Gemüse haben jetzt Hochsaison. Knackige Salate, fruchtige Tomaten, würziger Fenchel und zarte Zucchini – die Verlockungen kennen keine Grenzen. Jetzt ist die Zeit, sich den Winter aus den Knochen zu schütteln – und die Sehnsucht nach einer leichten Frischeküche zu stillen. Im selben Maß, wie Gänsebräter und Schmortopf weiter nach hinten in den Küchenschrank rücken, verändert sich auch unser Weingeschmack. Die Favoriten der kalten Jahreshälfte, vor allem die gehaltvollen Rotweine, bleiben nun erst einmal im Keller. Stattdessen steht einem der Sinn nach leichten Weinen, die mit ihrer Duftigkeit betören und die für die schönsten Seiten des Sommers stehen: Rosés aus der südfranzösischen Weinregion Languedoc, die unbeschwertem Genuss, Schwung und Heiterkeit verkörpern.

ROSÉ AUS DEM LANGUEDOC LIEGT IM TREND

Beim Import der eleganten Sommer-Genüsse sind wir Deutschen sogar Weltmeister: Jede fünfte Flasche Languedoc-Rosé wird auf einem deutschen Tisch geöffnet, mehr als beispielsweise in England und den USA, die in der Statistik die Plätze zwei und drei belegen. Dabei sind die Steigerungsraten atemberaubend: Einzig die Franzosen selbst haben einen noch größeren Durst auf die rosafarbenen Muntermacher aus dem Süden ihres Landes. Das ist kein Wunder, denn in Frankreich besitzt die Vermählung von Wein und Speisen auch im Alltag einen hohen Stellenwert. Mit ihrer schier unglaublichen Vielseitigkeit bieten sich die Rosés des Languedoc zur Begleitung einer Vielzahl sommerlicher Gerichte an. Das



hochwertige Rebsorten-Spektrum (vor allem Grenache, Syrah und Cinsault) gestattet es den Winzern, eine breite Palette leichter, festlicher und sogar elitärer Weine zu keltern.

»Die Nachfrage explodiert förmlich«, sagt Miren de Lorgeril, Präsidentin des Languedoc-Winzerverbandes CIVL. »Denn unsere Rosés sind wunderbare Sommerbegleiter, leicht zu trinken, und dabei haben sie immer ein herausragendes Preis-Leistungs-Verhältnis. Schon heute sind 18 Prozent aller Weine aus dem Languedoc Rosés. Allein in den letzten zwei Jahren haben wir die Produktion um ein Viertel erhöht. Wir erleben ein Rosé-Phänomen von epochaler Bedeutung im Languedoc.«

INFO

Weitere Informationen unter languedoc-wines.com

SHORT FACTS ROSÉS AUS DEM LANGUEDOC

Rebfläche Languedoc insgesamt: 230.000 ha, als AOC definiert 72.000 ha AOC (davon 16 Prozent Roséproduktion), als IGP 145.000 ha (davon 35 Prozent Roséproduktion).

Produktionsmenge Rosé: 320 Millionen Flaschen pro Jahr (Nr. 1 unter allen Anbaugebieten Frankreichs, 11 Prozent der weltweiten Rosé-Produktion stammen aus dem Languedoc).

Rebsorten: Carignan, Cinsault, Grenache, Mourvèdre, Syrah (je nach Weingut in unterschiedlichen Proportionen und Cuvées).

Klima: mehr als 300 Sonnentage pro Jahr, trocken und windig, Höhenlagen von Meereshöhe bis zu 500 Metern über NN.

Bio-Anbau: Ein Drittel der Bio-Fläche Frankreichs liegt im Languedoc.

EINE AUSWAHL BEISPIELHAFTER SOMMERLICHER MARRIAGEN

Gebratene Garnelen am Spieß
mit Tomaten-Tapenade



**CLASSIQUE ROSÉ
LANGUEDOC AOC,
CHÂTEAU D'ANGLÈS**

Jahrgang: 2019

Beschreibung:
Der pfeffrige Charakter-Rosé wächst in Sichtweite des Meeres – und vermählt sich wunderbar mit allem, was einmal vor der Küste schwamm.

Lamm-Terrine in Gelee mit
Zucchini-Tagliatelle



**SÉRIE LIMITÉE ROSÉ
CABARDÈS AOC,
CHÂTEAU DE PENNAUTIER**

Jahrgang: 2019

Beschreibung:
Die Milde des Mittelmeers und die Frische des Atlantiks vereinen sich in diesem markanten Rosé aus den Höhenlagen ganz im Westen des Languedoc.

Frischer Melonen-Grapefruit-Salat
mit Zitronen-Kräuter-Vinaigrette



**PINK CHOT ROSÉ
CÔTES DE THONGUE IGP,
DOMAINE BASSAC**

Jahrgang: 2019

Beschreibung:
Die einladend süße Frucht dieses Bio-Rosés macht nicht nur als Aperitif eine gute Figur. Er passt auch zum raffiniert mit Minze und Petersilie gewürzten Fruchtsalat.



**TRADITION GRANDE CUVÉE
ROSÉ LANGUEDOC AOC,
DOMAINE LA GRANGE**

Jahrgang: 2019

Beschreibung:
Herzerfrischend fest und frisch in seinem Bau, läuft dieser Rosé mit Garnelenspießen zur Höchstform auf – gleich, ob sie aus der Pfanne oder vom Grill kommen.



**PRINTEMPS D'EULALIE ROSÉ
MINERVOIS AOC,
CHÂTEAU SAINTE EULALIE**

Jahrgang: 2019

Beschreibung:
Der körperreiche, seidige Rosé aus der Höhenlage von Minervois hat genug Kontur, um die würzige Lamm-Terrine zu begleiten.



**CARLA ROSÉ CABARDÈS AOC,
MAISON VENTENAC**

Jahrgang: 2019

Beschreibung:
Beerig und in der Säure vergleichsweise mild, ist dieser Rosé nicht nur ein erfrischender Sommerspaß, sondern harmoniert auch mit den pikant kräuterwürzigen Noten des Fruchtsalats.

Gemischter Gemüsesalat mit
gebratenem Huhn und Toast mit
grüner Oliventapenade



**DOLCE VITA ROSÉ
LANGUEDOC AOC, ALLEGRIA**

Jahrgang: 2019

Beschreibung:
Ein eleganter Rosé mit Grip und komplexer Frucht, in seiner Flasche mit wertigem Glasverschluss der ideale Begleiter fürs Picknick und edle Grilladen.

Schafsfrischkäse-Terrine mit Oliven
und getrockneten Tomaten an Salat-
herzen mit Kräuter-Vinaigrette



**CHÂTEAU CICERON IN
MEMORIAM ROSÉ CORBIÈRES
AOC, DOMAINES AURIOL**

Jahrgang: 2019

Beschreibung:
Ein echter Terroir-Rosé mit Garrigue-Noten und einem Hauch von Wildheit in seiner stoffigen Art – der würzige Schafskäse und die konzentrierten Aromen der getrockneten Tomaten sind ideale Sparringspartner.



**CUVÉE MINUIT
ROSÉ CORBIÈRES AOC,
DOMAINE LA CENDRILLON**

Jahrgang: 2019

Beschreibung:
Kräuterwürzig und körperreich, verlangt dieser charaktervolle Rosé nach einem Sommergericht der gehaltvolleren Art, etwa Thunfisch mit Oliventapenade.

Salat mit Feigen, Schinken & Ziegenkäse



**AM STRAM GRAM CÉRÈS
ROSÉ LANGUEDOC AOC,
CALMEL & JOSEPH**

Jahrgang: 2019

Beschreibung:
Ganz geradeaus und feinnervig in seinem Bau, ist der beerige Rosé eine ideale Ergänzung zur Fruchtigkeit des Rohschinkens und der herben Frische des Ziegenkäses.

Gemüse-Clafoutis mit Sardellen



**MAÉ ROSÉ SAINT GUILHEM
LE DÉSERT IGP,
DOMAINE DU PIN**

Jahrgang: 2019

Beschreibung:
Ein Rosé, der Gegensätze vereint: Körperkraft und aromatischen Nuancenreichtum – genau richtig, um die Salzigkeit der Sardellen und die Süße der gebackenen Gemüse zu fassen.



**COTE DES ROSES ROSÉ
LANGUEDOC AOC,
GÉRARD BERTRAND**

Jahrgang: 2019

Beschreibung:
Ein duftiger Rosé mit beerigen und floralen Aromen, dazu eine straffe Gaumenstruktur: eine Idealbesetzung zum edlen Thunfisch und der geschmeidigen Oliventapenade.



ADVERTORIAL

Fotos: © CIVL / Fabien Lané, languedocwines.com