



Rheinland-Pfalz

Dienstleistungszentrum
Ländlicher Raum
Rheinpfalz

INSTITUT FÜR WEINBAU UND OENOLOGIE

Herzlich Willkommen zu „Keller digital“!

02. September 2021 - 16 Uhr

Programm:

Ulrich Fischer:

Rosé-Stilistik: Vielfalt in Farbe und Aroma

Bernhard Schandelmaier: **Sicher im Herbst durch den Paragraphenschengel – Weinrecht aktuell**

Rosé ist eine Stimmung, ein Gefühl,
eine Sehnsucht ...



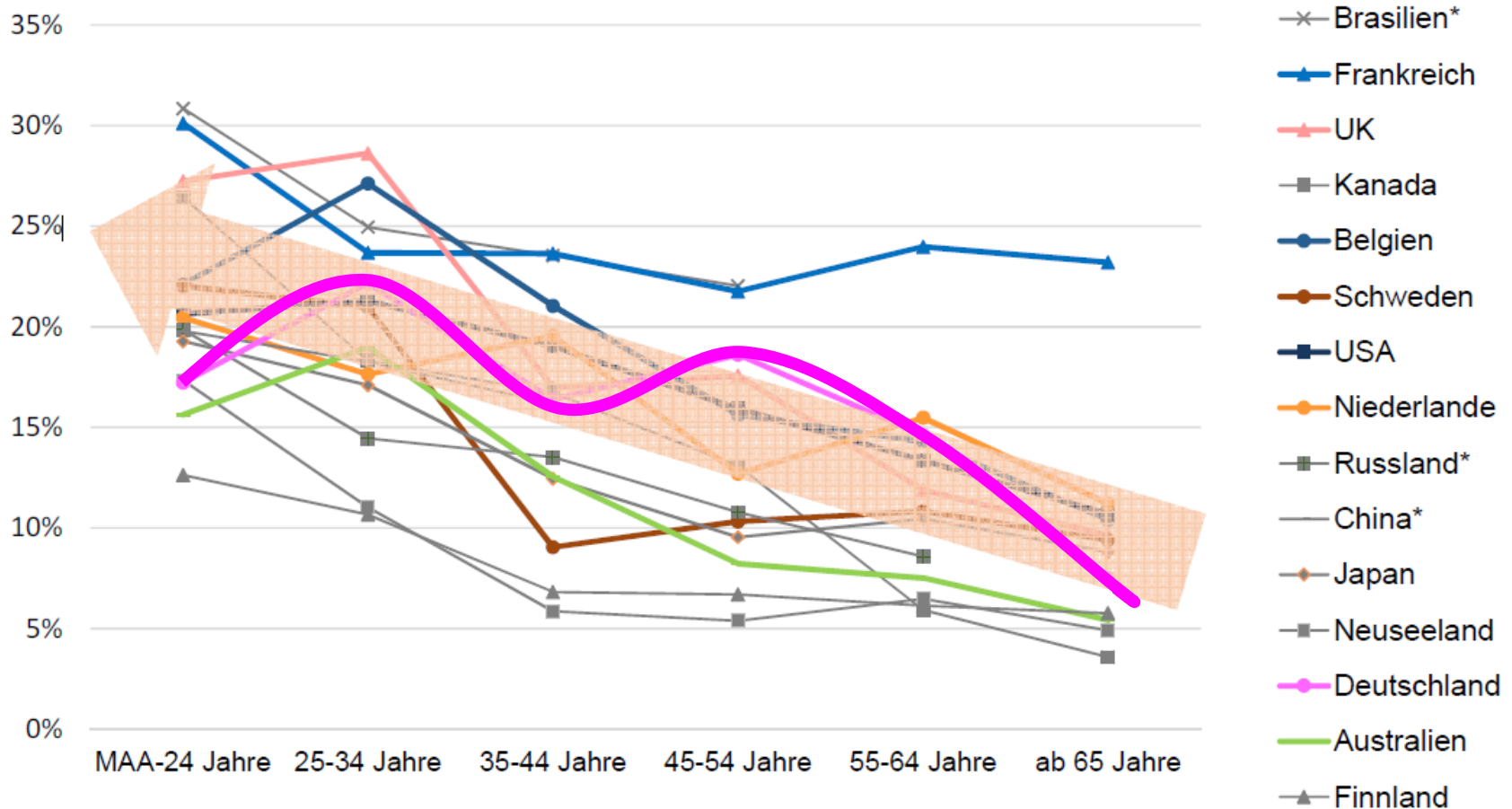


Deutschland
ist ein
schlafender
Rosé-Wein
Gigant

Christoph
Hammel

Anteil an Roséweinen am Gesamtkonsum stiller Weine nach Altersgruppe

von Konsumenten stiller Weine angegebener Anteil des Roséweinkonsums



Quelle: diverse Quellen, OIV-CIVP, 2015

Wine Intelligence, CIVP-Umfrage, Vinitrac® 2014, n>700 Konsum stiller Weine auf allen Märkten

* befragte Bevölkerung. Basis=Gesamter Weinkonsum



Gute Gründe, warum 2021 ein Rosé-Jahrgang wird

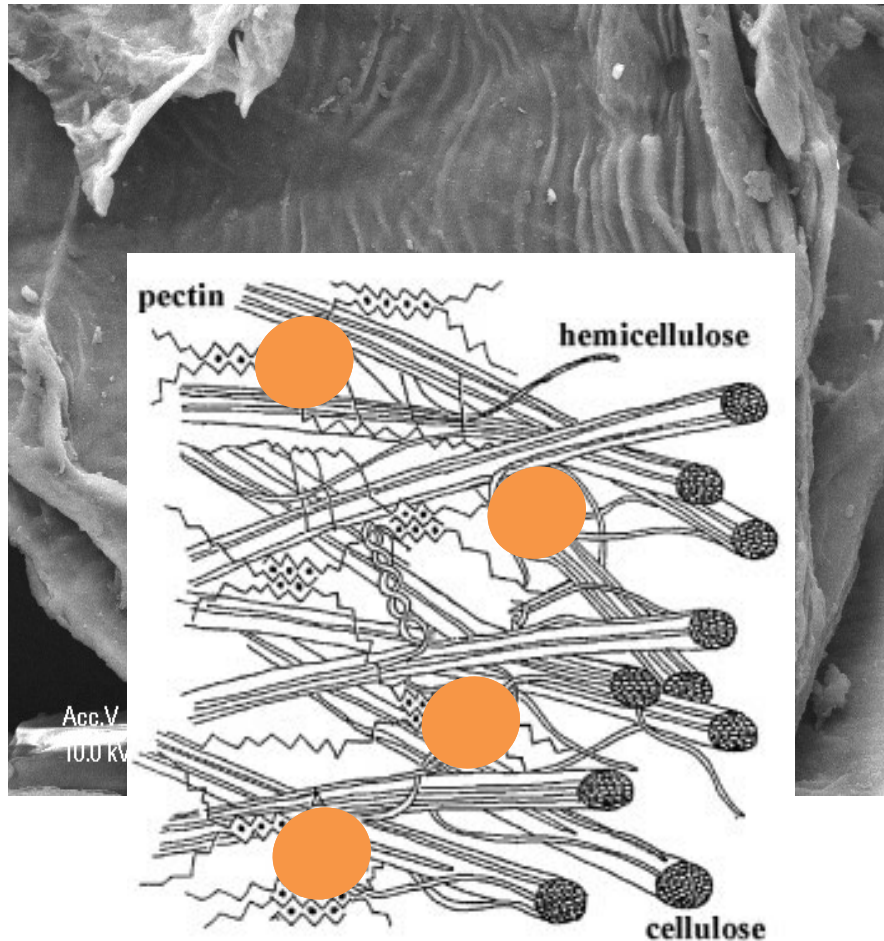
MG in °Oe	Regent	Portugieser	Dornfelder	Spätburgunder
16.08.2021	41	34	42	
23.08.2021	46	40	47	47
30.08.2021	51	44	53	57

titr. Säure in g/L	Regent	Portugieser	Dornfelder	Spätburgunder
16.08.2021	19	28	21	
23.08.2021	16	21	16	28
30.08.2021	14	18	14	24

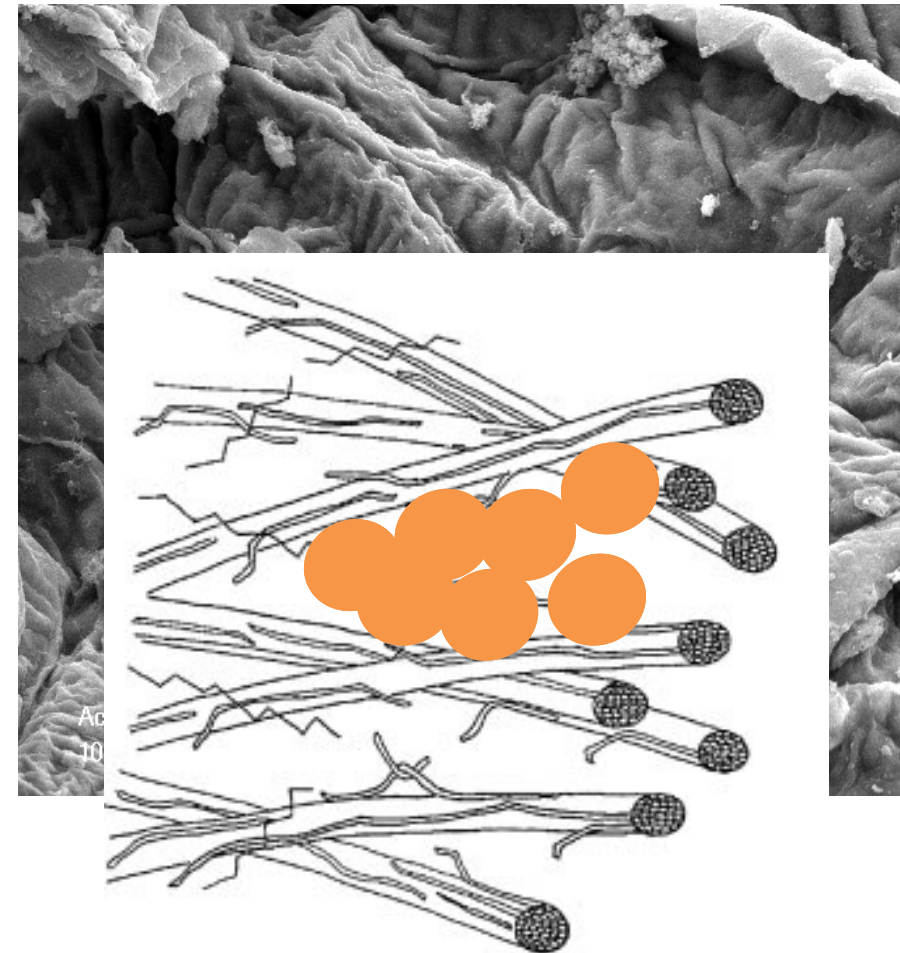
pH	Regent	Portugieser	Dornfelder	Spätburgunder
16.08.2021	2,9	2,8	2,7	
23.08.2021	3,0	2,9	2,8	2,7
30.08.2021	3,0	2,9	2,9	2,8

Farbextraktion hängt maßgeblich mit dem Reifezustand der Beerenhäute ab

Unreife Zellwand

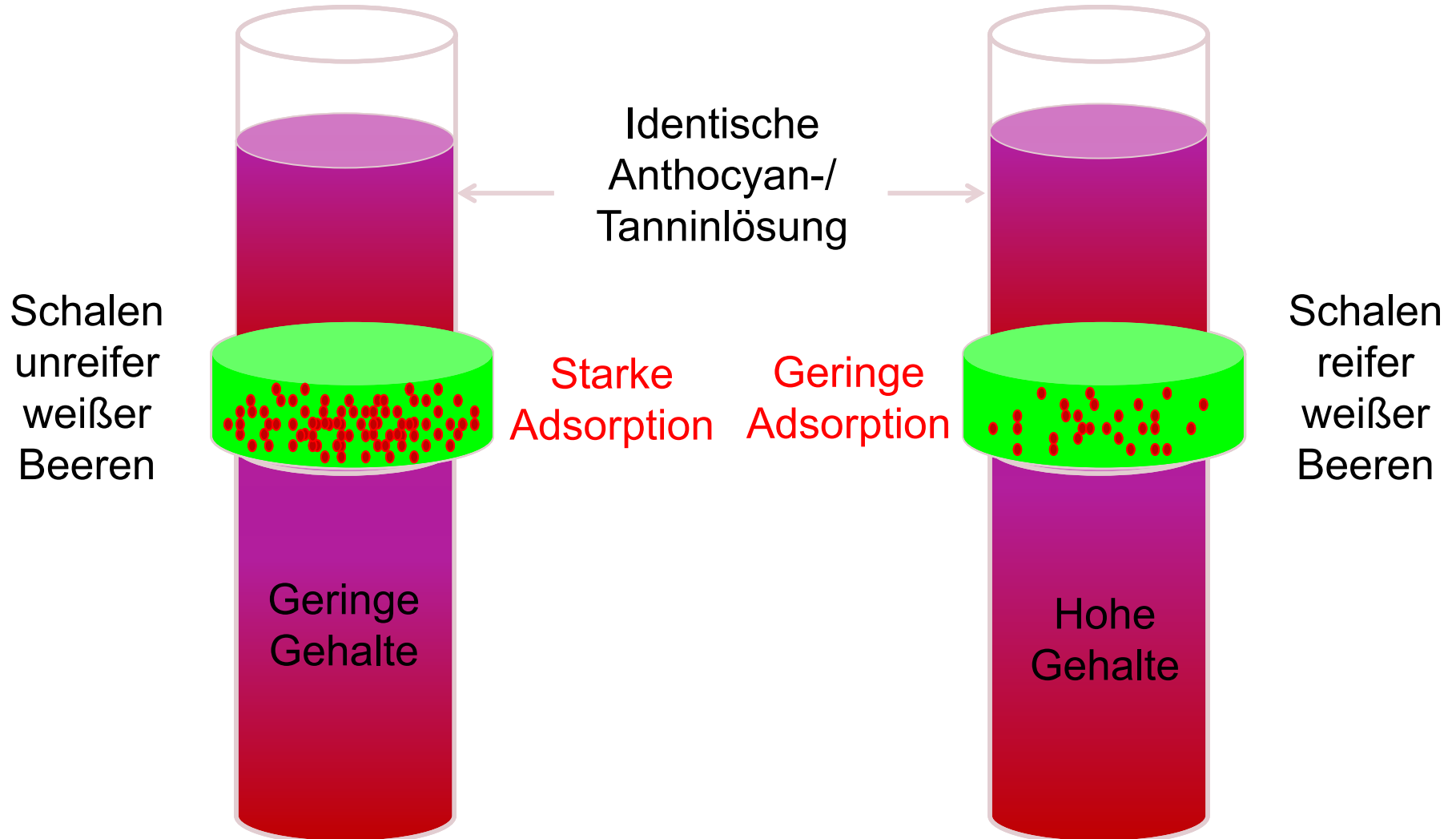


Reife Zellwand



Quelle: AWRI, Keren Bindon

Modell der Anthocyan- und Tanninextraktion aus unreifen und reifen Beerenschalen



Quelle: AWRI, Keren Bindon

Befall mit Kirschessigfliege ab 65° Oe in dünnchaligen und phenolarmen Rotweinsorten Dornfelder, Portugieser, St. Laurent, Merlot



**Bildquelle: Ulrich Fischer,
DLR Rheinland-Pfalz**

Botrytis zerstört Rotweinfarbe und erhöht Braun- und Orangetöne → kein moderner Rosé-Stil



- Lese kühler Trauben – 60 mg/kg KDS
- Rasche Traubenverarbeitung
- Ganztraubenpressung
- Farbe durch Verschnitt mit Rotwein
- Kohle bis 100 g/hl
- Eisenarmes Bentonit mitvergären
- Starke Vorklärung durch Flotation mit Stickstoff oder Filtration mit Hefefilter
- Gärstarker, Ester-bildender Hefestamm + Thiamin (Vitamin B1)
- Auffüllen Gärtank in abgehende Gärung
- Früher Abstich, frühe Schwefelung



Rechtliche und begriffliche Abgrenzung

Rosé-Wein aus blauen Trauben 85% Rebsorte		Rotling Verschnitt aus blauen und weißen Trauben	Rosé Sekt Perlwein Verschnitt Weißwein- Rotwein möglich
Weißherbst aus hell gekelterten blauen Trauben 100% Rebsorte	Blanc de Noir (fast)weißer Wein aus blauen Trauben		

Blanc de Noir Wein

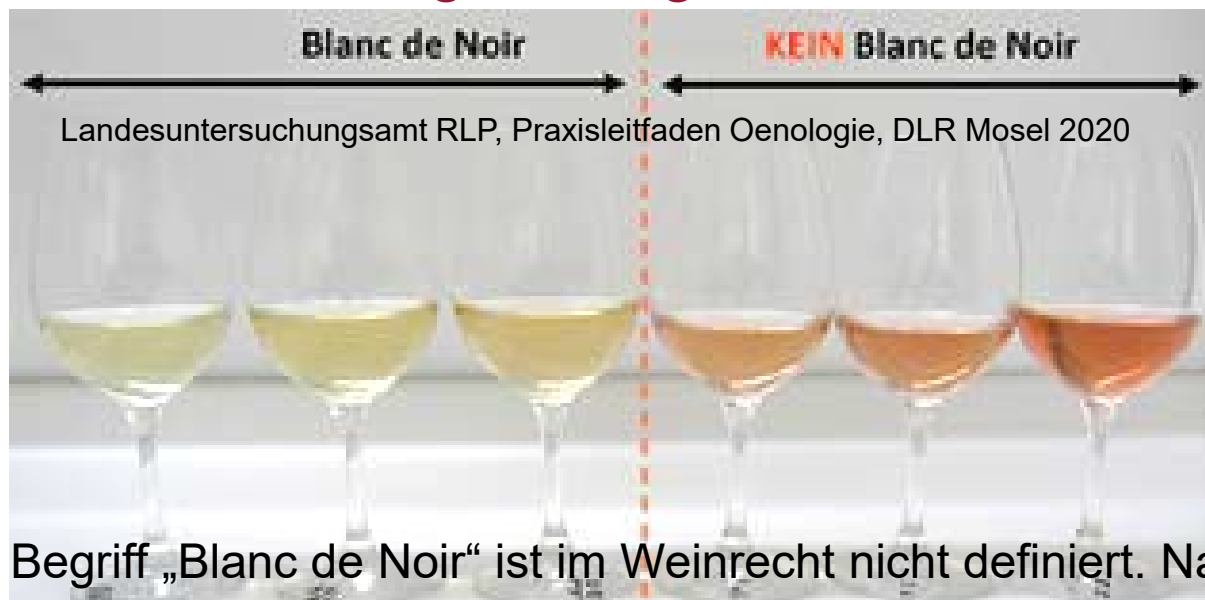
Lese zwischen 80 und 90° Oe

11 – 12,5 % vol. Alk. ohne Anreicherung

Mostsäuren zwischen 8 und 10 g/L

Nur gesunde Trauben

Stockentlastung durch gestaffelte Handlese



Der Begriff „Blanc de Noir“ ist im Weinrecht nicht definiert. Nach der Verkehrsauffassung wird er aus roten Trauben nach Art der Weißweinherstellung „hell gekeltert“. Aufgrund dieses Bezuges auf die Farbe des Produktes, muss der Wein in seinem Erscheinungsbild einem Weißwein und nicht einem Rosé-Wein entsprechen

Sichtweise aus der Provence



Sacha Lichine

A barely pink color, almost the shade of onion skin, alludes to the price of the wine.

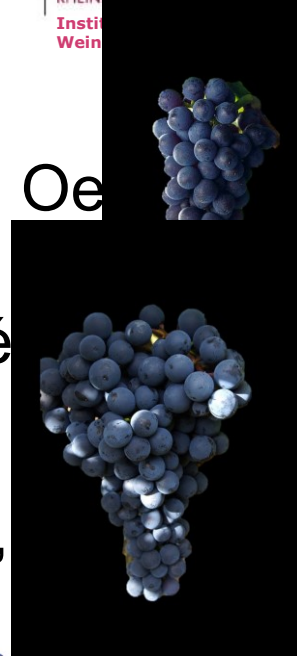
In the rosé industry,
the paler the better.

Eine kaum rosa Farbe, fast der Farbton der Zwiebel-
schale, deutet direkt auf
den Preis des Weins. Bei
Rosé-Weinen gilt:
je blasser, desto besser.

Stellglieder Farbgebung: Rebsortenwahl und Pressung

Weinberg:

- Farbschwache oder farbintensive Rebsorten, 90° Oe
Spätburgunder, Portugieser → BdN und
Regent, St. Laurent, Merlot ... → nur Rosé
- Je kühler die Trauben, desto blasser
- Maischeschwefelung hemmt Polyphenoloxidasen,
mehr Pink mit SO₂, mehr Lachsfarben ohne SO₂



Pressung:

Ganztraubenpressung
Vorlaufmost
Saftentzug (Saignée)
Maischestandzeit
Enzymierung
Pressfraktionen



Alternativen im Ausbau von Premium-Rosé

Chardonnay Stilistik

Keine Mostschwefelung,
aber pH-Einstellen 3,2



aignée, Freiablauf wegen
Phenolen

Vorklärung 100 – 300 NTU

Vergärung im Barrique mit
Burgunderhefe und
simultanen MLF

Aufrühren für Cremigkeit

Alternative: 0,5 g/L Chips
ingebrauchten Holzfässern

Sauvignon Blanc Stilistik



Maischeschwefelung für
Farberhalt und Vermeidung
MLF

Gantraubenpressung, erste
Pressfraktion bis 1,2 bar

Vorklärung 20 – 100 NTU

Edelstahlvergärung bei 15-
und Sauvignon Hefe oder Ester-
bildende Hefe



Für höhere Restsüße, mit
Kälte/Filtration abstoppen



keine MLF, SO₂ nach 2 Wochen

Oenologische Variation des Außergewöhnlichen

- Rebsorten Cuvés voller Spannung → Pyrazine
- Ausdrucksvolle Farbgebung – Pink oder Zartrosa ...
- Vergärung im Barrique für komplexe Aromen und Struktur
- Rosémoste haben häufig wenig Stickstoff → gute Hefeernährung und Hefestämme, mit geringem N-Bedarf wählen
- Je kürzer der Hefekontakt, desto fruchtiger
- Je früher die erste Schwefelung, desto fruchtiger
- Komplexität durch gezielte Verschnitte – Struktur, Mineralität, Frucht, Aroma- und Mundfülle.



Rosé ist eine Stimmung, ein Gefühl,
eine Sehnsucht ...

... nach der Pfalz

