



Wolfgang Schmid

## Die Wertigkeit von Rosa: Warum alle nach Rosé verlangen

Die Zeiten, wo der „Saftabzug“ von Rotweinen als Nebenprodukt Rosé verkauft wurde, sind vorbei. Leichtigkeit auf der einen, Komplexität auf der anderen Seite sorgen für eine rosa Erfolgsstory beim Gast

Sagen wir es so: Österreichs Weinfreunde profitieren derzeit vom internationalen Durst nach Rosé. „Der durchschnittliche Exportpreis hat seit 2015 um 29% zugelegt“, sieht nicht nur Georg Schweitzer als Geschäftsführer der Wein Burgenland eine gestiegene Zuneigung zum „rosa“ Wein. Vor allem die Zahlen lassen für einen gesättigten Rotwein-Markt den klaren Schluss zu, es doch mit der farblich helleren und aromatisch leichteren Option zu versuchen: Unglaubliche 34% des französischen Weinmarktes machen die Rosés aus.

Text: Roland Graf

Das mag man gelerntem Kombis wie Crevetten und Rosé zuschreiben. Allerdings: Selbst in Deutschland hält man bei zehn Prozent, während der Anteil in der Gastronomie ungefähr zwei bis drei Prozent ausmacht. Doch der Nachsatz seitens des Österreichischen Weinmarketings (ÖWM) ist entscheidend: „In den letzten zehn Jahren konnten wir aber ein stetiges Wachstum beobachten.“

### Ganz ernsthaft „rosa“ vinifiziert

Das betrifft aber nicht nur den Vormarsch auf den Weinkarten, sondern auch die Qualität. Denn mit der gestiegenen Nachfrage darf Rosé auch etwas kosten. Womit es auch interessant wird, nicht nur einen sogenannten „Saftabzug“ oder „Aderlass“ zu machen, sondern Rotwein-Trauben mit weniger Reife direkt zu Rosé zu verarbeiten. Konkret erzielt ein würziger Blaufränkisch oder Zweigelt in Rosa mitunter einen besseren Liter-Preis, als die rote Einstiegsqualität ihn am Markt Erlösen würde. Neu ist zudem auch, dass Winzer eine ähnlich aufwendige Suche nach idealen Cuvées bei ihren Roséweinen betreiben, wie man sie bislang aus dem Rotwein-Sektor kannte.

Das kommt dem Erlebnis des Gastes entgegen, ergibt aber auch bei Tisch neue Optionen. Die Restsüße im „Himbeer-Zuckerl-Stil“ ist nicht mehr die einzige Variante, vielmehr orientiert sich die Wein-

wirtschaft vermehrt an den provenzalischen Rosés, die auch preislich eine andere Liga eröffneten.

250 Euro für „Muse de Miraval“ mag man als Gag ansehen, der dem Star-Faktor als „Brad-Pitt-Wein“ geschuldet sein mag. Doch in puncto Stil mag man es weltweit fruchtig und kühl. Ein gutes Beispiel stellen die Blaufränkisch-basierten Rosés der Weinregion Rosalia dar. Es ist auch kein Zufall, dass den acht Winzern mit Philippe Ricoux ein französischer Önologe zur Seite stand.

Geflügel und Meeresfrüchte sind die Speisen, die diesem trockenen Profil entgegenkommen. Vor allem aber sind sie ebenso leicht und sommerlich konnotiert wie der Rosé selbst. Das macht den idealen Wein für die Frühlings- und Sommerkarte aus dem Rosé.

Entsprechend groß war auch die Auswahl, aus der das ÖZG-Kostquartett schöpfen konnte. Die besten Optionen haben wir auf den kommenden Seiten mit der Goldmedaille gekennzeichnet.

### DIESMAL MIT

Rosé	Seite 23
Wermut	Seite 28
Grillweine	Seite 29



Die Jury

### Das Koster-Quartett



Alexander Grübling, Sylvie Hütter, Markus Höller und Roland Graf

Wie kommen die Bewertungen auf diesen Seiten zustande? Die ÖZG lud Winzer und Importeure ein, kostenpflichtig ihre Verkostmuster einzureichen. Dieser Querschnitt durch das Marktangebot wurde in aufsteigender Reihenfolge nach Alkohol und thematisch in Gruppen (z. B. „Weißer Wermut“ oder „Rosé“) aufgeteilt und gedeckt verkostet, um die Besten der Kategorie zu ermitteln.

Die Proben wurden vom „All-Star-Team“ der ÖZG – CR Alexander Grübling, Markus Höller, Roland Graf und Sommelière Sylvie Hütter – verkostet. Die Eindrücke hielt Jury-Mitglied Roland Graf, inklusive der Speiseempfehlungen zu den Weinen, fest. Wie immer wurden die Produkte verdeckt verkostet und aus den individuellen Einschätzungen die Träger des ÖZG-Gütesiegels 2023 in Gold ermittelt.

## Frucht mit Druck

**Migsich:** Trinkspaß geht auch ohne zu viel Süße – Chapeau!

Das Weingut Migsich in der burgenländischen Region Rosalia steht für Zweigelt, Blaufränkisch und Rosé-Weine, die auf den Urmeerböden der Ried Herrschaftsfelder wachsen. Die Brüder Erich und Mario führen den Familienbetrieb in Antau, der 1965 gegründet wurde, in dritter Generation.



*Fast drowsig-fröhliche Fruchtigkeit wird von der Perlage an die Nase getragen – Wald-Erdbeere und etwas Himbeere. Am Gaumen druckvoll und mit einem herben Widerrist, wobei die roten Früchte (hier auch Ribisel) im Geschmack ebenfalls in Führung bleiben. „Wertiger Aperitif“, so die Kostjury.*



Weingut Migsich //  
Secco Rosé / 12,5 % / SV / € 11,-  
www.migsich.at

## Zitrus-Kühle

**Bründlmayer:** Weinig-säurige Art sorgt für Speisen-Kompatibilität

Die Weingärten der Familie Bründlmayer liegen auf den Hügeln rund um Langenlois. Die bewaldeten Hügel des Waldviertels schützen vor eisigen nordwestlichen Winden. Tagsüber erhitzt die Sonne die steinigen Terrassen, nachts sickert die frische, würzige Waldluft durch das Kamptal.



*In der Nase bereits recht kühler Typus – fast mineralische Anklänge sind erkennbar, etwas Chioggia-Rübe trifft dabei auf dezente Ananas-Düfte. Engmaschig und mit Zitrusfruchtbogen, der sich von Blutorange bis Kumquat spannt. „Gut in Pairings – etwa Vitello Tonnato – einsetzbar.“*



Weingut Bründlmayer //  
Rosé Zweigelt 2022 / 11,5 % / SV  
€ 10,50 / www.bruendlmayer.at

## Ordentlicher Zug

**Schloss Gobelsburg:** Ein wertiger Rosé für alle Lebenslagen

2021 blickte Schloss Gobelsburg auf 850 Jahre Weinbau-Geschichte zurück. Punktgenau zum Jubiläum wurde der neue Fasskeller nach dreijähriger Bauphase im April 2021 eingeweiht. Ganz im Geiste der Zisterzienser wurde in traditioneller Bauweise ein Keller geschaffen, der einzigartig ist auf dieser Welt.



*Druckvoll und doch sanft im Duft mit einem Mix aus Klementinen, Limettenabrieb und dezenten Würzetönen à la Tonkabohne. Im Mund ebenfalls straff und mit einem merkbar mineralischen Ton – im Finish sind dann wieder zitrisonische Töne (Pink Grapefruit) da. „Der geht immer“, so die Jury.*



Schlosskellerei Gobelsburg //  
Cisterciens Rosé 2022 / 12 % / SV  
€ 10,70 / www.gobelsburg.at



## Kameel-Stärke

**Bründlmayer:** ÖGZ-Gold für Weiniges in Rosa

Anlässlich des Jubiläums Bründlmayer & Schwarzes Kameel wurde ein Rosé in limitierter Auflage kreiert.



Der „Kameel-Rosé“ ist eine Assemblage aus 60 % Merlot und 40 % Zweigelt – in kleinen Kisten bei mittlerer Reife handgelesen und via Ganztraubenpressung schonend weiterverarbeitet.

*Helles Lachsrosa mit einem Duftmix nach grünen Birnen, etwas Josta und entfernt auch kaffeeräuchrigen Noten. Am Gaumen saftig und vollmundig, die Struktur steht über der Frucht (rosa Grapefruit, im Nachhall Cranberry). „Eine echte Alternative zu Weißweinen – top zu weißem Fleisch.“*



Weingut Bründlmayer // Rosé  
„Zum Schwarzen Kameel“ 2022 /  
12 % / SV / € k. A. / bruendlmayer.at

## Früchte-Körbchen

**Cobenzl:** Eine Wiener Option für das „Easy Drinking“

Das Weingut Cobenzl zählt zu den bedeutendsten Wiener Weinbaubetrieben und ist seit über 110 Jahren im Besitz der Stadt Wien. Unter der Leitung von Thomas Podsednik werden von rund 60 Hektar Weingärten in Grinzing, am Nussberg und am Bisamberg herausragende Qualitätsweine gekellert.



*Blassrosa im Glas, der Duft ist aber recht expressiv und weist einen roten Früchtekorb mit Ribiseln, Trauben und Erdbeeren auf. Im Antrunk zupackend, der Mittelteil wird von Kühle und Säure getragen. Im Finish kommen dann alle Noten zusammen – die Frische bleibt lange erhalten. „Top zu Schinkenaufstrich oder Blunzenstrudel.“*



Weingut Wien Cobenzl // Zweigelt  
Rosé Bisamberg-Wien 2022 / 12 %  
SV / € 7,50 / weingutcobenzl.at

## Fast schon „rosso“

**Domäne Wachau:** Viel rote Früchte und auch ein Quäntchen Tannin

Mit herkunftstypischen Wachauer Weinen hat man sich zu einem der bedeutendsten Weingüter Österreichs entwickelt. Die Kleinstparzellen in den steilen Terrassen entlang der Donau werden von Winzerfamilien, den Helden des Weinguts, in aufwendiger Handarbeit bewirtschaftet.



*Fast schon Grenadine-Rot, dem auch ein Duft nach Granatapfelkernen, Walderdbeeren und Galaapfel entspricht. Weini-ger Zug, der mit seiner kirschigen Fülle schon beinahe an Rotwein heranreicht. Im Nachklang dann auch merklicher Gerbstoff, der zum Weitertrinken anregt. Ein Speise-Tipp: Kipferlschmarren.*



Domäne Wachau // Zweigelt Rosé  
Federspiel - Terrassen 2022 / 12 %  
SV / € 9,70 / domaene-wachau.at

## My Pink Lady

**Sax:** Florale „Soft Power“ anstelle von üppiger Fruchtigkeit

Trinkspaß und Leistbarkeit sind zwei Parameter, die den vielen Freunden des Langenloiser Betriebs wohl am ehesten einfallen. Und ihre betriebswirtschaftliche Mischung aus Fans im Inland und starkem Export hat den Langenloisern auch in der „Corona-Zeit“ einen stabilen Absatz beschert.



Rosa Flieder legt im Duftbild minütlich zu im Glas; der herrliche pinke Farbton lässt zusammen mit dem Geruch auch an Geranie denken. Im Mund ebenfalls kühl und blumig, Süße und Frucht versagt sich dieser trinkanimierende Rosé weitgehend. Lang und mit einem Alzert Gerbstoff versehen im Abgang.



Winzerhof Sax //  
Rosé Zweigelt 2022 / 12 % / SV  
€ 7,50 / www.winzersax.at

Winzerhof Sax //  
Rosé Zweigelt 2022 / 12 % / SV  
€ 7,50 / www.winzersax.at

## Beeren-Kräfte

**Steiger:** Abseits des „lieben“ Rosés bewegt sich diese Interpretation

Im Weingut Steiger spürt man die Tradition: Ein echter burgenländischer Heuriger mit idyllischem Innenhof erwartet die Gäste mit klassischem Speisenangebot und großartigen Weinen. Für Letztere ist Kellermeister Franz verantwortlich. Mit großem Ehrgeiz tüftelt der Perfektionist gern.



Sehr attraktive Robe („Barbie-Pink“), die Nase vermeldet herb-säurige Beeren-töne von Aronia und Josta. Dieser Eindruck setzt sich auch am Gaumen fort – eine mineralische Kühle umflirt dunkle Beeren, die fast an Brombeere anstoßen. „Guter Speisenbegleiter, vom geflammtem Ziegenkäse bis Kaninchenragout.“



Weingut Steiger // Rosalia DAC  
The Origin of Rosé 2022 / 12 % / SV  
€ 11,- / www.weingut-steiger.at

Weingut Steiger // Rosalia DAC  
The Origin of Rosé 2022 / 12 % / SV  
€ 11,- / www.weingut-steiger.at

## Knackige Frische

**Migsich:** Straffe Führung wird von der Lebendigkeit vorgegeben

Das Weinmachen liegt bei Erich und Anni Migsich in der Familie. Der Betrieb ist über Jahrzehnte stetig gewachsen und liegt zurzeit in den Händen der dritten Generation. Kellermeister Erich ist sich auch der neuen Herausforderungen seines Berufes und der Verantwortung der Natur gegenüber bewusst.



Zwiebelschalen-Ton mit leichtem gelbem Reflex im Glas; die Nase erinnert an Himbeere und Zitruszeste – im Hintergrund auch Marille mit roten Wangerln. Straff und von der Säure getragen von Beginn weg, ein Mittelteil voller Zitrusfrüchte, dem ein ebenso herb-animierendes Finale folgt.



Weingut Migsich // Rosalia DAC  
The Origin of Rosé 2022 / 12 % / SV  
€ 12,90 / www.migsich.at

Weingut Migsich // Rosalia DAC  
The Origin of Rosé 2022 / 12 % / SV  
€ 12,90 / www.migsich.at

## Weinige Power

**Uhler:** Saftiger Wiener Rosé, der zu vielen Speisen Freude bereitet

Peter Uhler, der Violinst beim RSO, den Neuen Wiener Concert Schrammeln und den Bravour-Schrammeln, hat sich voll und ganz dem Wein verschrieben. Dabei setzt er auf biologisch-dynamische Bewirtschaftung seiner Weingärten, in den besten Lagen am Nußberg und am Reisenberg.



Almandin-Rot tanzt er im Glase, dieser nach Sauerkirsche und Josta-Beeren duftende Rosé. Überaus saftig am Gaumen, die kreidige Note bleibt hinter dem fruchtigen Druck versteckt. Ein mit Blutorangen und viel Kraft versehener Rosé, der ideal zu Fischgerichten wie „Forelle Müllerin“ konveniert.

Weingärtneri Uhler //  
Ried Arnoldsau Rosé Monia 2022  
12,5 / SV / € 7,10 / www.weinuhler.at

## Voll auf Zug gebaut

**Piribauer:** Engmaschige Art lädt zum Weitertrinken ein

Die vier Brüder Anton, Michael, Klemens und Lukas Piribauer betreiben gemeinsam das Weingut und das dazugehörige Heurigenrestaurant in Neudörfel und blicken dabei auf eine fast hundertjährige Geschichte zurück. „Leidenschaft macht gute Weine“, so lautet das Motto des Kellermeisters Anton.



„So hell und schon ein Rosé“ – doch man soll sich nicht täuschen lassen! Denn der Duft bringt herbe Noten von Ringlotten mit dezenten rotfruchtigen Anklängen zusammen. Am Gaumen ein säuriger Start, der sich zu einen Mix aus weißfleischiger Birne, Baby-Ananas und Grapefruit erweitert.

Weingut Piribauer // Rosalia DAC  
The Origin of Rosé 2022 / 13 % / SV  
€ 12,90 / www.piribauer.net



## Würzige Anlage

**Lassl:** Provenzalischer Typus mit ÖGZ-„Goldener“

Das Heurigenlokal „Weinwirtschaft“ wie auch der Weinkeller der Lassls liegen in Sigleß. Die Familie bewirtschaftet aber auch einige Rieden im Leitha-berg-Gebiet, in der Gegend um Klingensbach. Die schweren Böden der Region begünstigen kräftige Rotweine und würzige Rosés.



Roségolden zeigt er sich im Glas, der Duft verbindet zart gegrillte Ananas, Pink-Grapefruit-Schale und Rohrzucker. Süß ist da allerdings gar nichts; im Mund erinnert der Rosé an Grapefruit-Spalten, Weißen Pfeffer und Kaki. Herrlich lebendig und mit einem Nachklang nach frischen Feigen.

Weingut Lassl // Rosalia DAC  
The Origin of Rosé 2022 / 13 % / SV  
€ 10,90 / www.weingut-lassl.at

## Rosato aromatico

**Waldherr:** Mit viel Fruchtausdruck schafft er sich seine Zielgruppe

Seit mehr als 100 Jahren wird in der Familie Waldherr Wein gemacht, der zum Weingut gehörige Heurigen wurde 1925 ins Leben gerufen. Heute führen die Brüder Hans und Günter den Betrieb in Neudörfel, das auch „Grinzing von Wiener Neustadt“ genannt wird.



*Dem Altrosa-Ton entspricht auch ein Duftmix nach Rosenapfel und Holunderblüten. Recht aromatisch auch am Gaumen, die gelben und intensiven Fruchtnoten (Gelbe Kiwi und Mandarine) bilden einen starken Mittelteil. Final dann etwas „rotweinig“ durch den Gerbstoff im Hall.*



Weingut Waldherr // Rosalia DAC  
The Origin of Rosé 2022 / 13 % / SV  
€ 12,90 / [www.waldherr-weingut.at](http://www.waldherr-weingut.at)



## Bitte weitertrinken!

**Döller:** Vergoldete Rosé-Überraschung mit Zug

Bereits in der vierten Generation macht Lukas Döller ausgezeichneten Wein. Die Familie Döller führt eine Heurigenschenke in Katzelsdorf, das genau genommen schon in Niederösterreich liegt – sozusagen jenseits des Rosaliengebirges, dem die burgenländische Region ihren Namen verdankt.



*Rosé-golden und mit einem animierenden Duftbild, das Pink-Grapefruit-Zesten und Kräuter wie Ampfer und Brennessel verbindet. Zur großen Freude geht es auch am Gaumen so weiter – erneut Frische und Kräuterwiesen-Anmutung, die Säure befördert den Trinkfluss. „Eigentlich will man nur eines: noch mehr.“*



Weinbau Döller // Rosalia DAC  
The Origin of Rosé 2022 / 13,5 %  
SV / € 11,90 / [weinbau-doeller.at](http://weinbau-doeller.at)



## Die andere Seite

**Fischer:** Mit zartem Rauch holt er sich Gold!

Mitten im Herkunftsgebiet Rosalia DAC bewirtschaften die Brüder Alexander und Thomas Fischer Weingärten in den besten Lagen. Qualität und Tradition haben hier ebenso hohen Stellenwert wie neueste Technologien – im Weingarten wie im Keller.



*Lavendel und Weißer Nougat – ungewöhnliche Duftnoten, aber alle kühl und anregend. Sehr süffig, wenn auch nicht die typische Frucht-Beeren-Anmutung gegeben ist. Fast wie Kokoswasser trinkt sich dieser Wein mit leicht röstigen Noten von selbst. „Ein Traum zu Sashimi oder geblähtem Lachssushi.“*



Alfred Fischer // Rosalia DAC  
The Origin of Rosé 2022 / 13,5 %  
SV / € 13,- / [www.alfredfischer.com](http://www.alfredfischer.com)

## Zesten-frisches Rosa

**Domaine Pöttelsdorf:** Anstelle von Süße regiert hier der Trinkfluss

Hier ist alles „Familymade“: Sämtliche Schlüsselpositionen im Betrieb liegen in den Händen der Großfamilie Schandl-Kurz, fürs Weinmachen zeichnet Kellermeister Markus Kurz verantwortlich. Schließlich wird hier Freude in Flaschen gefüllt, um bei passender Gelegenheit freigelassen zu werden!



*Waldfrische, rote Beeren-Töne (besonders Ribisel und jugendliche Himbeere) leiten den Duft ein. Schon in der Nase ein angenehm unsüßler Typus, fast mineralischer Art. Zitruszesten und dezente rötliche Früchte wie Papaya in einem erneut kühlen Charakter. „Garnelen-Spießerl passen dazu perfekt“, so die Jury.*



Domaine Pöttelsdorf // Rosalia DAC  
The Origin of Rosé 2022 / 13,5 % / SV  
€ 13,- / [domaine-poettelsdorf.at](http://domaine-poettelsdorf.at)

## Nicht nur zum Hasen

**Pfaffl:** Ein gastronomisches Glas Rosé mit vielen Optionen

„Unsere Eltern Roman und Heidi Pfaffl helfen uns, wo's nur geht, denn wir sind ein gutes Team. Roman Pfaffl ist der Chef im Weingarten und Heidi Pfaffl die gute Seele im Haus“, so Winzer Roman Pfaffl jun. Auch Romans Freundin Julia Wimmer ist bereits fest im Verkaufsteam verankert.



*Rhabarber-Rot im Glas, in der Nase mit rosa Pfeffer, Himbeere und Hibiskus versehen. Nachdruck am Gaumen, der von Rotfruchtigkeit und einer zart floralen Art gespeist wird. Rote Paprika mengt sich in den Geschmacksbogen, der final auch zartes Tannin aufweist. Weiniger Rosé, der auch zu Fasan im Speck passt.*



Weingut R & A Pfaffl //  
Rosé Hasen 2022 / 13 % / SV / € 7,-  
[www.pfaffl.at](http://www.pfaffl.at)

## Aus dem Pikamptal

**Bründlmayer:** Würzige Noten zeigen hier eine starke Eigenständigkeit

Die Bio-Trauben zu „Vincents Merlot Rosé“ stammen vom Käferberg und vom Bockshörndl. Die Trauben wurden im September in kleinen Kistchen händisch bei mittlerer Reife gelesen, schonend gepresst, im Stahltank vergoren und für kurze Zeit im großen, neutralen Holzfass ausgebaut.



*Röstiger Sesam und ein Quäntchen Honig ergänzen den Duft des hellen Rosés nach Himbeeren und Blutorangen. Saftiger Antrunk, dazwischen ein Cassis-Moment, der in würzige Noten (Estragon) übergeht. Johannisbeer-Macaron findet sich ebenso wie etwas Senfsaat in diesem unkonventionellen Wein.*



Weingut Bründlmayer //  
Vincents Rosé Merlot 2022 / 12,5 %  
SV / € 16,- / [www.brueundlmayer.at](http://www.brueundlmayer.at)



## Paprizierter Rosé

**Steininger:** Sortenausdruck und Würze tragen ihn zu Gold

Das Weingut der Familie Steininger steht seit Generationen für die Verbindung von Tradition mit moderner



Kellertechnik, immer aber für kompromisslose Qualität. Sie hat das Privileg, in einem der schönsten Weinbaugebiete Österreichs leben und arbeiten zu können.



*Dunkles Rosé-Gold, das mit einem Geruch nach Honigmelone und etwas Papaya einhergeht. Im Antrunk noch verhalten. Richtig dreht er mit Gewürz-paprika im Finish auf, etwas Säure stützt hier das Trinkanimo. Der mächtige Zug und die Würze passen wunderbar zu süßen Meeresfrüchten wie Garnelen-Tatar.*

Weingut Steininger // Cabernet Sauvignon Rosé 2022 / 12,5 % / SV € 8,- / [www.weingut-steininger.at](http://www.weingut-steininger.at)

## Dunkelbeerig

**Pfaffl:** So satte Aromatik, dass er nach einem Pairing „schreit“

Der Hof aus den 1980er-Jahren hat sich nach und nach komplett verwandelt: Aus dem ehemaligen Kuhstall haben die Pfaffls einen Verkostraum gezaubert, der



Schweinestall ist heute eine Vinothek. Doch nicht nur die Architektur zeugt von der in einer Generation erfolgten Fokussierung auf den Wein.



*Zwiebelschalen-Ton mit einer Duftanmutung nach Heckenrose, Kumquats und auch der Schaumzuckerware „Babyspeck“. Im Antrunk kräftig und mit saftigen dunklen Beeren wie Johannisbeere und Brombeere. Im „Food-Pairing“ bestens zu Roastbeef und Tandoori-Huhn aufgehoben.*

Weingut R & A Pfaffl // Rosé La Grande 2022 / 13,5 % / NK € 14,50 / [www.pfaffl.at](http://www.pfaffl.at)

## Gerundete Aromatik

**Domäne Wachau:** Pinot Noir für einen französisch inspirierten Rosé

Das nach Plänen von Jakob Prandtauer erbaute barocke Wahrzeichen der Domäne Wachau diente Hieronymus Übelbacher, Probst des Stifts Dürnstein, als „Lustschlüssel“ für Weinverkostungen. Als Pop-up-Heuriger lädt der markante Firmensitz auch heuer wieder ein.



„Anfangs brotliche Däfte, ehe sich Herzkirsch- und Himbeersaft-Noten Bahn brechen. Florale Töne von Orchidee und Vanille ergänzen den Geruch. Am Gaumen kühl, mit Aroma-Kern aus Blutorange und jugendlichem Gerbstoff. Final etwas salzige Note. „Zu Spargel-Quiche und Strudel eine Option à la française.“



*Anfangs brotliche Däfte, ehe sich Herzkirsch- und Himbeersaft-Noten Bahn brechen. Florale Töne von Orchidee und Vanille ergänzen den Geruch. Am Gaumen kühl, mit Aroma-Kern aus Blutorange und jugendlichem Gerbstoff. Final etwas salzige Note. „Zu Spargel-Quiche und Strudel eine Option à la française.“*

Domäne Wachau // Rosé 1805 Reserve 2022 / 13 % / SV € 17,- / [www.domaene-wachau.at](http://www.domaene-wachau.at)

## How intensive ...

**Keringer:** Rumtopf-Erdbeeren sorgen für einen intensiven Eindruck

Das Weingut wurde bereits sechsmal mit „Golden League“, viermal als Salonsieger sowie neunmal als „Bester Betrieb Österreichs“ ausgezeichnet. Eine Besonderheit ist die Weinserie „100 Days“, bei der Trauben 100 Tage mit Schalen im Gärtank verbleiben.



*Im Glas ein feines Lachsrosa, der Duft erinnert an Rumtopf-Erdbeeren, Weingummi und intensiv gezogenen Früchte. Im Mund würzt ein Quäntchen Malaga-Eis den Rosé, der mit Vanillenoten und Reife auftritt. Der Nachhall bringt dann Tannin, das ihn auch zu leichten Schmorgerichten passen lässt.*

Weingut Keringer // Heideboden Rosé 2021 / 12,5 % / SV / € 6,90 / [www.keringer.at](http://www.keringer.at)

## Rosa Rum-Schokolade

**Migsich:** Rosé als Reserve? Das freut auch Rotwein-Freunde

Im Einklang mit der Natur: Dieser Grundstein ist bis heute ein Prinzip im Weingut Migsich: „Mensch und Natur sollten nicht Gegner, ja nicht einmal Partner, sondern in Wahrheit eine harmonisierende Einheit sein. Man muss die Natur erst verstehen, um in wahren Einklang mit ihr leben zu können.“



*Schokolierete Kaffeebohnen und im Hintergrund auch Zitruszesten (Pink Grapefruit) in der Nase. Dicht und intensiv am Gaumen, ein wenig Grüner Pfeffer würzt die reifen und schokoladig unterlegten Eindrücke. Final dann erneut herb und „bestens zu Lamm-Spießerl passend“, so die Jury.*

Weingut Migsich // Rosalia DAC Rosé Réserve Rosénator 2021 / 12,5 % / NK € 18,- / [www.migsich.at](http://www.migsich.at)



## Molto potente

**Strohmaier:** Vergoldet! Die volle Kraft der Frucht

Der Schilcher ist die wichtigste Sorte des Weinguts Strohmaier und wird in neun verschiedenen Varianten gefüllt.



Von klassisch ausgebaut über Einzellage, Wermut, prickelnd bis hin zum Blauen Wildbacher Barrique. Gerne kann man dem Weingut Strohmaier einen Verkostungsbesuch abstatten!



*Fast leuchtendes Grenadine im Glas, die Sortenaromatik kommt sofort durch. Neben dem „fuchsigen“ Ton würzt Weißer Sesam die Melange an Eindrücken. Druckvoll und fruchtsatt: Mit traubigen Akzenten versehene Walderdbeeren leiten ein langes und intensives Finale ein. „West Styrian Power“.*

Weingut Strohmaier // Schilcher Klassik DAC / 11,5 % / SV € 7,90 / [strohmaier-schilcher.com](http://strohmaier-schilcher.com)

## Cassis grande

**Strohmaier:** Überaus saftig in der weststeirischen Sortenwürze

Der Mond ist für das Weingut Strohmaier ein wichtiger Begleiter durch den Jahreslauf. Sämtliche Arbeiten, wie Rebschnitt, Laubarbeit, Lese oder Filtration werden dadurch nach Möglichkeit optimiert. Spezielle Weine werden daher mit der Zusatzbezeichnung „Luna“ versehen.



*Hochfärbiger Rosa-Ton; die Nase ortet frischen Grasschnitt, Paprika und rauchig verbräunte Johannisbeere, dazu kommt auch Hagebutte. Im Mund mit süffiger und fruchtbetonter Art, die Sortenaromen mit einem kühlen Akzent zu verbinden weiß. „Einfach lustig zu trinken.“*



Weingut Strohmaier //  
Luna Rosé 2022 / 12,5 % / SV  
€ 14,- / [strohmaier-schilcher.com](http://strohmaier-schilcher.com)

## Schneeweißchen und ...

**Lassl:** Ungewöhnliche Machart, die einen tollen „Zug“ ermöglicht

Stefan Lassl repräsentiert eine neue Winzergeneration: Mit seinem jugendhaften Charme stellt er eines sofort



klar: Er lebt nicht nur für den Wein, hat vielerlei Interessen, nimmt sich auch Zeit für das Leben abseits des Betriebes. Er zeichnet und malt (autodidaktisch nach seinem Vorbild Albrecht Dürer).



*Strohgelb mit leichtem Roségold-Schimmer – im Duft allerdings mit schönen Rotwein-Düften wie Himbeere und Kirschblüte. Am Gaumen ein frischer Eindruck, den die Säure ebenso wie die hellfruchtige Rotfrucht, vor allem aber Kräuterwürze von Zitronenmelisse, unterstützt. „Herrlicher Trinkfluss!“*

Weingut Lassl //  
Blanc de Noir 2022 / 13 % / SV  
€ 6,90 / [weingut-lassl.at](http://weingut-lassl.at)



## Frucht-Leichtigkeit

**Pfaffl:** Voll im Trend – wenig PS, viel Geschmack und Gold!

Die unterschiedlichen Bodenbeschaffenheiten der Pfaffl'schen Weingärten ermöglichen dem Winzer, eine große Bandbreite der verschiedensten Weine herzustellen. Dadurch entstehen jährlich spannende und vielschichtige Weine, die auch international Anklang finden.



*Eine Fruchtbombe, die vor allem jugendliche Erdbeeren, frisch erblühte Veilchen und Kumquats mitbringt. Auch am Gaumen sehr fruchtig, schlank und doch mit viel Ausdruck – (rot)weinig bis in den Hall. „Zum Apéro mit Grissini und Prosciutto eine echte Bank“, so das Kostquartett.*

Weingut R & A Pfaffl //  
Ganz Zart Rosé 2022 / 9,5 % / SV  
€ 7,- / [www.pfaffl.at](http://www.pfaffl.at)

## Knackige Rosalia

**Lassl:** Ein französisch inspirierter Rosé voller Würzigkeit

„Meine Begeisterung für ein Thema kann sehr groß sein und ebbt dann auch oft wieder ab“, so Stefan Lassl.



Nur beim Weinmachen ist das anders. Anfangs war nicht so klar, dass er als Winzer seine Bestimmung finden würde. Eine Studienreise nach Frankreich weckte dann so richtig sein Interesse.



*Herrlich in seiner Duftmischung aus rosa Grapefruit und Golden-Delicious-Apfel, die die trockene und säurige Art schon in der Nase anzeigt. Saftig und enorm druckvoll am Gaumen, die Zitrusfrüchte machen Platz für eine pfeffrig-würzige und sehr lange Art. In puncto Speisenbegleitung wäre Grünes Curry ein Tipp.*

Weingut Lassl //  
Rosalia DAC Rosé Pinot Noir 2022  
13 % / SV / € 7,90 / [weingut-lassl.at](http://weingut-lassl.at)

SV: Schraubverschluss, NK: Naturkork, alle Preise sind Bruttopreise



Entgeltliche Einschaltung

Ekaterina Senyutina / iStock / Getty Images Plus



## Wermut: Denn im Sommer ist mehr Mut gefragt

Weinig, trocken und ideal als Longdrink – mit diesen Eigenschaften punktet der Wermut in der warmen Jahreszeit. Geheimnis der Vielfalt sind die neuen Rebsorten

Viel hilft bekanntlich viel – und das ist auch schon einer der Gründe, warum Wermut an der Bar wiederentdeckt wurde. Als Bitterquelle, ohne die unzählige Cocktail-Klassiker wie „Dry Martini“, „Negroni“ oder „Manhattan“ undenkbar wären, zeigt der mit Kräutern aromatisierte Wein gewaltige Vielseitigkeit. Und wird dabei doch ein wenig unter seinen Möglichkeiten eingesetzt. Denn der Basis-Wein ist entscheidend, was sich nicht zuletzt daran zeigt, dass auch vermehrt darüber gesprochen wird. Es macht eben einen Unterschied, ob z. B. Picpoul de Pinet einem ultratrockenen „Noilly Prat“ sein Aroma gibt, oder es bei Muskat, ja sogar Blauem Wildbacher (im Schilcher-Wermut „Miss Rósy“) deutlich fruchtiger werden darf.

Text: Roland Graf

Es ist auch kein Zufall, dass der Mann hinter dem bekanntesten heimischen Wermut ein Weinkenner von Rang ist. Leonhard Specht führt mit „Burschik“ eine Wiener Tradition weiter, die in die Tage der Monarchie zurückreicht. In Hafenstädten wie Triest oder Abbazia lag es schließlich nahe, den erfrischend herben „Kräuter-Wein“ gekühlt oder als „Spritz“ zu konsumieren. Und genau so wird er auch heute wieder geschätzt – mit Soda oder Tonic verlängert bzw. als Basis von alkoholarmen Cocktails. Denn es muss kein 40%-iges Destillat in einem sommerlichen „Fizz“ sein. Das kann der ebenfalls botanisch-komplexe, aber ungleich leichter komponierte Wermut auch – und immer mehr Gäste schätzen das auch. Mit welchen heimischen Optionen diese kräutrig Leichtigkeit am besten ins Glas kommt, hat die ÖGZ für Sie erkostet.

## Holunder-Honig

**Miss Rósy:** Attraktiv und wenig herb für den Highball-Einsatz

Frauenpower heißt es im Betrieb von Thomas und Margaretha Strohmaier. Jungwinzerin Katrin brachte bereits erfolgreich ihr zweites Produkt, „Miss Rósy White Edition“, auf den Markt. Die enthaltenen Kräuter und die Weißweincuveé sind ein gut gehütetes Geheimnis der Familie.



*Fruchtige Eindrücke im Übermaß! Ananas, Holunderblüten und auch etwas Nudelminze treffen sich in einem intensiven Duftbild. Fruchtsüßer Antrunk, der erneut diese minzige Frische aufweist. Dem wärmenden Mittelstück (vor allem mit Holunder-Sirup und Honig) folgt eine nur dezente Bitterkeit – erst im Finale taucht das Wermutkraut als würziger Schlussakkord auf.*

Miss Rósy // Miss Rósy White Edition  
18 % / SV / € 26,90 / [missrosy.at](http://missrosy.at)

## Minzig schillernd

**Miss Rósy:** Auf Schilcher-Basis kann hier die herbe Seite punkten

Der erste Schilcherwermut weltweit wurde von der Jungwinzerin und Tochter des Hauses Katrin kreiert. Zahlreiche nationale unter internationale Auszeichnungen gibt es für „Miss Rósy“. Die Trinkempfehlung für dieses regionale, steirische und einzigartige Produkt lautet: Gut gekühlt auf Eis!



*Da lebt die Minz-Frische! Über dem Duft-Kern aus Walderdbeeren und Hagebutten zeigen sich die Kräuter – neben Wermut auch Spitzwegerich und Minze. Fruchtsüßer, aber doch recht weiniger Antrunk. Bitter-orangen treffen sich mit überreifen Erdbeeren und einem ausgeprägt herben Ton. „Mit einem trockenen Tonic wird daraus ein echter (Steirer-)Sommerdrink“, so die ÖGZ-Jury.*

Miss Rósy // Miss Rósy Rosé  
15 % / SV / € 26,90 / [missrosy.at](http://missrosy.at)



## Beeren-feine Süße

**Burschik:** Mit Gold glänzt hier der Rosé-Wermut

Burschik ist eine alte Wiener Marke. Sie besteht seit 1891 und wurde wenige Jahre nach der Gründung an die Ahnen des heutigen Inhabers, Leonhard Specht, verkauft. Seit rund hundert Jahren ist die Marke Burschik nun im Eigentum der Familie Specht, auch der Firmensitz wurde nie verlegt.



*Intensiv zeigt sich das Wermutkraut schon im Geruch – ergänzt von Kastanienreis, süßeren Beeren-Anklängen von Himbeere und Wiesener Erdbeere. Medizinale Kräuter treffen im Mund auf Berberitzen, etwas grünen Kardamon und feine Honigsüße. „Für sanfte Whiskeys ein Top-Partner!“*

Burschik //  
Burschik's Vermouth Rosé / 16 %  
SV / € 15,90 / [www.burschik.com](http://www.burschik.com)

## Herb(al)er Sportgummi

**Burschik:** Kräutrig Kante, die für die Bar eine Empfehlung darstellt

In den 50er- und 60er-Jahren erfreute sich Burschik's Vermouth größter Beliebtheit. Bekannt machte der begeisterte Bergsteiger und Skifahrer Dkfm. Leonhard Specht die Marke vor allem durch das „Burschik Pokalrennen“, dem größten Skievent der Ostalpen ab 1955 am Schneeberg.



*Rotweilige Noten treffen sich im Duft mit einer Spearmint-Anmutung, mit etwas Luft und Temperatur tritt klar die Wermut-Bitterkeit zutage. Ein reiches Mundgefühl kombiniert die roten Früchte mit medizinale Tönen, aber auch einem frischen Eukalyptus. „Klassischer Fall für Whisky-Drinks.“*

Burschik //  
Burschik's Vermouth Red / 16 %  
SV / € 15,90 / [www.burschik.com](http://www.burschik.com)

View Apart / iStock / Getty Images Plus



## Fordernde Röstaromen: Die „Grillweine“ 2023

Je mehr Aromatik die Köstlichkeiten vom Rost mitbringen, desto schwieriger wird die Weinauswahl. Ein paar Grundregeln verhelfen zu sommerlichen Top-Pairings

Am einfachsten erkennt man die Notwendigkeit eigener Weinangebote – glasweise oder als Bouteille – zum Grillgut anhand eines Klassikers: Steaks leben von den röstigen Geschmacksnoten, die der Rost via Maillard-Reaktion an das Fleisch abgibt. Diesen kräftigen Aromen muss ein Wein gewachsen sein. „Barbie-Wines“ nennen die Amerikaner daher saftige Rotweine mit viel Holzinsatz, die zum Barbecue passen. Auch ein Weißwein darf kräftig sein, wenn er nicht als reiner Gaumenreiniger zwischen den Bissen fungieren sollt (das aber erledigt ein Bier besser!).

Text: Roland Graf

Die Garung im Inneren, die Steaks oder Koteletts saftig werden lässt, gibt wiederum einen Hinweis auf eine andere Eigenschaft: Es sollten cremige und fruchtige Weine sein. Allerdings gilt das nur, solange keine starken Kontraste von den Saucen oder Beilagen gesetzt werden. Eine Chilisauce etwa dreht die Paarung – dann sind frischere Weine und Säure gefragt: ein Fall für Blaufränkisch! Im Übrigen eignen sich auch maischevergozene Weißweine gut zum Grillen, wenn der Gerbstoff nicht zu stark ausgeprägt ist.

Bei süßeren Fleischgerichten, etwa einem Hühnerspieß mit schmelzenden Zwiebeln, passt das ebenso wie bei Gemüse vom Rost. Grauburgunder mit seiner schmeichelnden Art, aber auch ein Zweigelt oder Veltliner, der die Balance zwischen fruchtig und würzig hält, wären Empfehlungen, die für Umsatz und Genuss zugleich sorgen. Doch lassen wir die Theorie: Womit in der Saison 2023 „angegrillt“ werden kann, dafür liefert das ÖGZ-Kostquartett einige Vorschläge!



### Kirschen-Röster

**Keringer:** Aufmachen und Grill anheizen – Gold!

Seit mittlerweile 17 Jahren führen Marietta und Robert Keringer das Weingut in der ältesten Weinbaugemeinde Österreichs. Dem Winzerpaar ist es seit jeher ein Anliegen gewesen, außergewöhnliche Weine zu kreieren. Und der Erfolg der Weine vom Heideboden gibt ihnen recht.



*Intensiv in jeder Faser – schon der Duft verbindet satte Kirsch- und Rumpflaumen-Noten mit einem ordentlichen Quantum Schokolade. Am Gaumen dann auch mit Preiselbeer-herbem Ausdruck, der vom Tannin gut gekontert wird. „Gekühlt einschenken und zu einem Schopfsteak servieren!“*

Weingut Keringer // Heideboden Rotweincuvée 2021 14 % / SV / € 11,- / [www.keringer.at](http://www.keringer.at)

### Beerige Kräuter

**Keringer:** Diese Cuvée rollt würzigen Grillspeisen einen Teppich aus

„Wir freuen uns über zahlreiche nationale und internationale Auszeichnungen, die unseren Weg und Qualitätsanspruch bestätigen. Wir freuen uns über jede Anerkennung und sehen sie als Auftrag, auch weiterhin außergewöhnliche und trotzdem unkomplizierte Weine zu kreieren“, so der Winzer.



*Mit Säure schon im Duft werden die dunklen Beeren (Heidelbeere und Brombeere) kombiniert. Im Mund zupackend, zeigen sich kühle Beeren-Töne und etwas Vanille. Das Finale bringt dann noch grünen Pfeffer und Thymian mit. „Hirtenspieß wäre die Old-School-Empfehlung, Lammracks die modernere“.*

Weingut Keringer // Commander 2021 / 14 % / SV € 12,- / [www.keringer.at](http://www.keringer.at)

### Süße Früchtchen

**Kirnbauer:** Ausgeprägte Beeren, die mit Fruchtsüße überraschen

„Für einen Rotweinwinzer sind im Keller vor allem drei Dinge wichtig“, so Markus Kirnbauer, „der Weinheber, das Kostglas, die Zeit.“ Man muss ständig über die Entwicklung der Weine in den Fässern Bescheid wissen. Und dies geschieht auch beim „7301“ durch regelmäßiges Verkosten.



*Interessanter Duftmix aus Brombeer-Gelée, Bockshörndl, schwarzer Ribisel und etwas Leder. Überaus saftiges Mundgefühl, im Geschmack erneut mit dunklem Beerencharme und gut verpackter Fruchtsüße. „Da wünscht man sich kross gegrillten Schweinebauch oder Lammspießerl dazu!“*

Weingut K+K Kirnbauer // 7301 Blaufränkisch 2020 / 13,5 % SV / € 9,40 / [www.phantom.at](http://www.phantom.at)

### Facetten-Reichtum

**Schloss Gobelsburg:** Aktuell am Punkt und mit schönem Kirsch-Ton

Vor mehr als einem Dreivierteljahrtausend, exakt 1171, begann die klösterliche Zeitrechnung für das Weingut



Schloss Gobelsburg in Langenlois im Kamptal. Damals erhielten Zisterziensermönche des Stiftes Zwettl ihre ersten Weinberge rund um die Riede Heiligenstein.



*Kirsche in vielen Facetten – von Weichsel bis etwas Kirschblüte – sowie etwas Grafit. Vollmundig und mit einem satten Fruchtausdruck, der im Trinkverlauf immer kühler wird. Lebendige Säure auch noch im ebenfalls „kirschigen“ Nachklang. „Wachtel im Speck mit Polenta“, so der Jury-Grilltipp dazu.*

Schloss Gobelsburg // Zweigelt 2019 / 13 % / NK / € 33,- [www.gobelsburg.at](http://www.gobelsburg.at)

SV: Schraubverschluss, NK: Naturkork, alle Preise sind Bruttopreise

Entgeltliche Einschaltung