



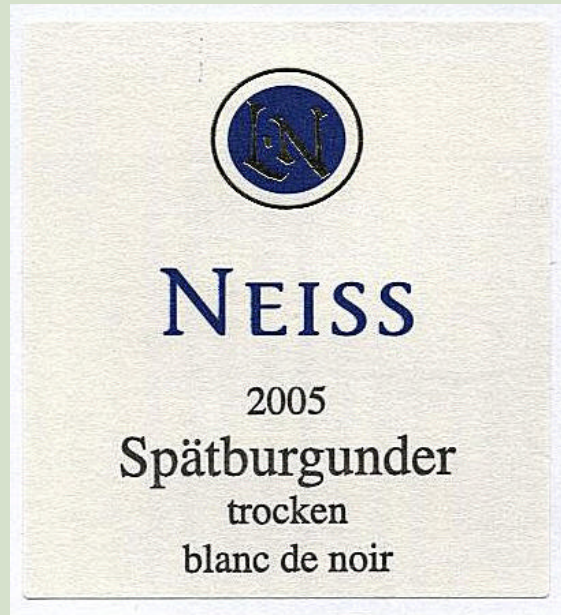
Sommerens farve er Rosé

Det er ikke noget under, at rosévin var solkongen Ludvig den 14. yndlingsvin. Også forbrugerne har vist, at den tyske rosévin er deres yndlingsvin. Cirka halvdelen af de rosévine, der sælges i Tyskland, kommer fra de tyske vinbønder, og tendensen er stigende.



Hvordan produceres en rosévin?

Ikke enhver roséfarvet vin bliver betegnet som en rosévin, understreger Det tyske Vininstitut. Lige så tit bruger man udtrykket "Weissherbst", der stammer fra forarbejdningen af de blå druer som ved hvidvin. Men begge begreber anvendes ofte synonymt, fordi der ikke er så stor forskel på fremstillingsprocessen.



Begge vine bliver fremstillet af blå druer, men behandles ligesom grønne druer.

Hvis de blå druer bliver presset direkte uden hviletid, fremkommer den vin, der oftest betegnes som "blanc de noir". Denne særlige slags rosévin har så lidt farve, at den næsten ikke kan skelnes fra en almindelig hvidvin. Men denne vin har dog en ganske speciel aroma.

Opbevaring og nydelse.

Undertiden bliver rosévine tilsat kulsyre, så at der fremkommer en sprudlende sekt. Rosévine skal ikke lagre for længe, for i de første år kommer den specielle frugt aroma tydeligst frem. Som alle vine skal de opbevares på et køligt, mørkt sted, med mindst mulig temperaturudsving.

Vinum Bonum