

# Für den Rosé geht das Zeitfenster im Sommer auf

KALTER 07/18

**D**ie Familie Neustifter macht ihren Rosé immer schon aus Cabernet-Sauvignon-Trauben. Seit mittlerweile 15 Jahren. Noch einmal zehn Jahre länger haben sie die Sorte überhaupt im Repertoire, früher als Rotwein ausgebaut. Und auch den gibt es noch immer. Die Trauben für den Rosé kommen allerdings aus einem eigenen 20-jährigen Weingarten. Warum die Wahl auf diese Sorte fiel? „Weil das Aroma vielschichtiger ist“, meint Monika Neustifter. Sie und ihr Mann legen in ihrer Weinstilistik Wert auf Sortentypizität und Trinkfreude.

In Österreich sind nur auf knapp eineinhalb Prozent der Weinbaufläche Cabernet Sauvignon ausgesetzt. Er braucht eine warme frühe Lage und ist spät zu lesen. Die extreme Trockenheit und der heiße Sommer im Vorjahr taten ihm gut. Nach einer kurzen Maischestandzeit von sechs Stunden wurden die

reifen Trauben schonend gepresst und gekühlt vergoren. Der Ausbau erfolgt ausschließlich in Edelstahl tanks.

Und so steht er jetzt da, wie kein anderer bereit für seinen Auftritt in der Jahresmitte: Strahlendes Lachsrosa, mit leichten zwölf Volumsprozent Alkohol, frisch-fruchtig, duftet intensiv nach rotem Paprika und Himbeeren. Am Gaumen überlagert lakritzartige Süße (5,7 Gramm Restzucker) die Säure (6 Gramm).

Und, wenn wir uns ehrlich sind, ist kein anderer Wein so auf einen Zeitpunkt fokussiert. Wer käme denn auf die Idee, einen Rosé im Winter zu trinken?! Er passt ja auch am besten für einen sonnigen Lunch mit Saibling, Ziegenkäse oder zu Topfenknödeln. Die Landwirtin Monika Neustifter mag ihn am liebsten „zu einem Salat mit Frischkäse und fruchtiger Komponente wie Himbeeren oder Ribiseln.“ Gut kühlen!

**JULIANE FISCHER**



**Duftet nach rotem  
Paprika und Himbeere: der  
perfekte Sommerwein**

Rezensierte Getränke wurden der Redaktion fallweise umsonst zur Verfügung gestellt