DIE WEIN-REISE · ETAPPE 2

Warum ist Rotwein eigentlich rot?

– Was die Maische mit dem Wein macht



La Marouette Rosé
IGP Pays d'Oc · rosé, trocken
am besten bei 8–10 °C



La Marouette Rouge
IGP Pays d'Oc · rot, trocken
am besten bei 16–18 °C

Zum Verstehen: Was sich im Glas verändert

Maische nennt man das Gemisch aus Saft, Schalen und Kernen. Beim Merlot gärt es gemeinsam; beim Rosé werden die Trauben vorher gepresst. Dadurch nimmt der Rotwein deutlich mehr Farbe und Gerbstoffe auf. Die Gerbstoffe können sich am Gaumen leicht pelzig anfühlen.

Zum Probieren: Schritt für Schritt

1. **Anschauen:** Beide Gläser gegen das Licht halten und Lachsrosa mit Tiefrot vergleichen.
2. **Den Rosé probieren:** Zeigen sich Himbeere, Johannisbeere und weiße Blüten?
3. **Den Merlot probieren:** Finden sich Pflaume und Kirsche wieder? Wirkt der Merlot am Gaumen griffiger oder leicht pelzig?

Dazu passt: Zum Rosé passen Salate und Grillgemüse, zum Merlot Pasta und Ofengemüse.

Vom Weingut: Jacques Frelin Vignobles, Languedoc

Mehr zur Etappe
Weingut, Hintergrund und beide Weine im Vergleich

100 % BIO & VEGAN

Enthält Sulfite. · Alle Weine aus kontrolliert biologischem Anbau und vegan. · Alkoholische Getränke: kein Verkauf an Personen unter 18 Jahren.

DIE WEIN-REISE · ETAPPE 2

Warum ist Rotwein eigentlich rot?

– Was die Maische mit dem Wein macht



La Marouette Rosé
IGP Pays d'Oc · rosé, trocken
am besten bei 8–10 °C



La Marouette Rouge
IGP Pays d'Oc · rot, trocken
am besten bei 16–18 °C

Zum Verstehen: Was sich im Glas verändert

Maische nennt man das Gemisch aus Saft, Schalen und Kernen. Beim Merlot gärt es gemeinsam; beim Rosé werden die Trauben vorher gepresst. Dadurch nimmt der Rotwein deutlich mehr Farbe und Gerbstoffe auf. Die Gerbstoffe können sich am Gaumen leicht pelzig anfühlen.

Zum Probieren: Schritt für Schritt

1. **Anschauen:** Beide Gläser gegen das Licht halten und Lachsrosa mit Tiefrot vergleichen.
2. **Den Rosé probieren:** Zeigen sich Himbeere, Johannisbeere und weiße Blüten?
3. **Den Merlot probieren:** Finden sich Pflaume und Kirsche wieder? Wirkt der Merlot am Gaumen griffiger oder leicht pelzig?

Dazu passt: Zum Rosé passen Salate und Grillgemüse, zum Merlot Pasta und Ofengemüse.

Vom Weingut: Jacques Frelin Vignobles, Languedoc

Mehr zur Etappe
Weingut, Hintergrund und beide Weine im Vergleich

100 % BIO & VEGAN

Enthält Sulfite. · Alle Weine aus kontrolliert biologischem Anbau und vegan. · Alkoholische Getränke: kein Verkauf an Personen unter 18 Jahren.