Warum ist Rosé eigentlich rosa?

— Pinot Grigio in Weiß und Rosé

Die zwei Weine: alle Angaben



Pinot Grigio DOC

Bartke-Art.-Nr. 08211
nicht eure interne Nummer

Pinot Grigio · Venezia DOC · weiß, trocken
0,75 l · 12 % vol · am besten bei 12–14 °C

Duft & Geschmack: Strohgelb; Duft nach gerösteten Mandeln, Heu und Walnussschale. Samtig und weich, mit gut ausbalancierter Säure.

Machart: Rasch und schonend gepresst — der Saft gärt ohne die Schalen, kühl im Stahltank.

Passt zu: Gemüseküche, Fisch, Geflügel — oder einfach zum Feierabend.

> **Das Besondere:** Beide Weine kommen in der gleichen Riffelflasche aus 94 Prozent Recyclingglas. Die Riffelstruktur kaschiert kleine Unebenheiten, sodass weniger Flaschen aussortiert werden müssen.



Pinot Grigio Rosé DOC

Bartke-Art.-Nr. 08214
nicht eure interne Nummer

Pinot Grigio · Venezia DOC · rosé, trocken
0,75 l · 12 % vol · am besten bei 10–12 °C

Duft & Geschmack: Hellrosa schimmernd; duftet nach Feldblumen und etwas Walderdbeere. Frisch und weich am Gaumen.

Machart: Für den Rosé bleiben die Trauben vor dem Pressen etwa zwölf Stunden mit den Schalen in Kontakt. So entsteht der zarte Rosaton.

Passt zu: Leichte Antipasti, vegetarische Menüs, Fischgerichte.

> **Das Besondere:** Auch die Etiketten beider Weine gehören zur Back-to-Basic-Idee: Sie bestehen aus Recyclingpapier.

Worum es geht: Wie die Farbe entsteht

Pinot Grigio heißt wörtlich „grauer Pinot“: Die Beeren dieser weißen Sorte schimmern gräulich-kupferrot. Die rötlichen Farbstoffe sitzen in den Beerenschalen; das Fruchtfleisch und der Saft sind hell. Wird der Most rasch abgepresst, bleibt der Wein weiß. Bleibt er kurz in Kontakt mit den Schalen, erhält er den zarten Rosaton.

Worauf ihr achten könnt

- Die Farbe ist der Aufhänger — beide Gläser nebeneinander gegen das Licht.
- Der Rosé bringt zusätzlich Beerenfrucht mit, der Weiße geröstete Mandeln.
- Lasst beim Probieren Raum für eigene Eindrücke und Vorlieben.

Kurz erklärt fürs Verkaufsgespräch

> *„Beide Weine stammen vom selben Weingut und aus derselben Traube. Für den weißen Pinot Grigio wird der Most sofort von den Beerenschalen getrennt. Beim Rosé bleiben die Trauben vor dem Pressen etwa zwölf Stunden mit den Schalen zusammen und geben Farbe an den Saft ab. Wenn Sie mögen, probieren Sie beide gut gekühlt nebeneinander.“*

Wer dahinter steht: La Cantina Pizzolato, Villorba bei Treviso

Die Familie Pizzolato gründete den Betrieb 1981 in Villorba bei Treviso. Seit 1991 ist er biozertifiziert und gehört damit zu den frühen Bio-Pionieren im italienischen Weinbau. Heute zählt das Haus zu den größten Bio-Erzeugern Venetiens. Auf dem Kellerdach liefern 570 Solarmodule eigenen Strom. Das Abwasser aus der Verarbeitung wird biologisch gereinigt und anschließend in den Boden zurückgeführt.

Das bekommen eure Kundinnen und Kunden: der Verkostungsvorschlag

Wortgleich auf dem Mitnahmeblatt und auf der Etappenseite hinter dem QR-Code. Die Hinweise helfen euch auch im Verkaufsgespräch.

1. **Anschauen:** Beide Weine gut gekühlt einschenken und gegen das Licht halten: strohgelb neben zartrosa.
2. **Riechen:** Beim Weißen auf geröstete Mandeln und Heu achten, beim Rosé auf Feldblumen und einen Hauch Walderdbeere.
3. **Probieren:** Beide sind weich und frisch. Entdecken Sie beim Rosé zusätzliche Beerenfrucht?

Optional: wenn ihr im Laden verkostet

- Reihenfolge: Pinot Grigio DOC danach Pinot Grigio Rosé DOC.
- Temperatur wie oben angegeben — lieber etwas zu kühl als zu warm.
- Moderationsidee: erst beide Gläser gegen das Licht halten lassen, dann riechen, dann probieren. Die Frage der Etappe beantwortet sich dabei von selbst.
- Angebrochene Flaschen verschlossen und kühl stellen und am selben oder folgenden Tag ausschenken.
- Teilnahme ab 18 Jahren.

Der Code auf euren Materialien

Auf Plakat, Regalkarte und Flaschenkärtchen klebt genau dieser Code. Er führt auf eine Seite fürs Telefon: beide Weine, der Verkostungsvorschlag von oben und das Weingut — ohne Preise und ohne Bestellmöglichkeit. Scannt ihn einmal selbst, dann könnt ihr am Regal sagen, was dahinter steckt.