DIE WEIN-REISE FÜR ZU HAUSE · ETAPPE 2

Warum ist Rotwein eigentlich rot?

– Was die Maische mit dem Wein macht

Frankreich · Südfranzösischer Spätsommer . Beim Rosé geben die roten Schalen nur während des Pressens etwas Farbe an den Saft ab. Beim Merlot bilden Saft, Schalen und Kerne die Maische und vergären gemeinsam. So gelangen deutlich mehr Farbe und Gerbstoffe in den Wein.



La Marouette Rosé

Grenache · IGP Pays d'Oc · rosé, trocken

Duft & Geschmack: Leuchtendes Lachsrosa; Himbeere, Johannisbeere und weiße Blüten. Saftig, frisch, mit schöner Länge.

Machart: Nachts gelesen, schonend direkt gepresst und kühl im Stahltank vergoren.

Passt zu: Salate, Grillgemüse und Aperitif.

Das Besondere: Grenache reift spät und kommt mit Hitze gut zurecht. Im Süden Frankreichs gehört sie deshalb zu den verlässlichsten Sorten.

0,75 l · 12,5 % vol · am besten bei 8–10 °C



La Marouette Rouge

Merlot · IGP Pays d'Oc · rot, trocken

Duft & Geschmack: Tiefes Rot; Pflaume und Kirsche, dazu feine Würze. Samtig und vollmundig.

Machart: Die Beeren werden von den Stielen getrennt, leicht angequetscht und zunächst kühl stehen gelassen. Danach gärt die Maische; erst anschließend wird gepresst und der Wein im Stahltank ausgebaut.

Passt zu: Pasta, Ofengemüse, Gegrilltes, milder Käse.

Das Besondere: Der Name Merlot leitet sich vermutlich vom französischen Wort „merle“ für Amsel ab, wohl wegen der blauschwarzen Farbe der Beeren.

0,75 l · 13,5 % vol · am besten bei 16–18 °C

Zum Verstehen: Was sich im Glas verändert

Im Glas wird der Unterschied besonders deutlich: Der Rosé wirkt leicht und frisch, der Merlot kräftiger und griffiger. Die Gerbstoffe aus Schalen und Kernen geben ihm Struktur und können sich am Gaumen leicht pelzig anfühlen.

Zum Probieren: Vorschlag für die Verkostung

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?



WER DAHINTER STEHT

Jacques Frelin Vignobles, Languedoc

Jacques Frelin gründete das Weingut 1983 und gehörte später zu den Gründungswinzern der Millésime Bio. Bereits sein Vater Claude arbeitete in den 1960er-Jahren nach biologischen Grundsätzen. Heute führt Carole Frelin das Unternehmen in dritter Generation. Der Name „La Marouette“ bezieht sich auf das Tüpfelsumpfhuhn; die Weine stammen aus dem Gebiet zwischen Béziers und Nîmes.

Mehr zur Etappe

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

100 % BIO & VEGAN