Warum ist Rotwein eigentlich rot?

– Was die Maische mit dem Wein macht

Die zwei Weine: alle Angaben



La Marouette Rosé

Bartke-Art.-Nr. 01018
nicht eure interne Nummer

Grenache · IGP Pays d'Oc · rosé, trocken
0,75 l · 12,5 % vol · am besten bei 8–10 °C

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.



La Marouette Rouge

Bartke-Art.-Nr. 01012
nicht eure interne Nummer

Merlot · IGP Pays d'Oc · rot, trocken
0,75 l · 13,5 % vol · am besten bei 16–18 °C

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.

Worum es geht: 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.

Worauf ihr achten könnt

- Beim Rosé auf Himbeere und Johannisbeere achten, beim Merlot auf Pflaume und Kirsche.
- Lasst beim Merlot das Mundgefühl beschreiben; der Begriff Gerbstoff muss nicht vorgegeben werden.

Kurz erklärt fürs Verkaufsgespräch

> *„Beim Rosé werden die Trauben direkt gepresst. Für den Merlot gärt der Saft zusammen mit Schalen und Kernen. Dabei nimmt er mehr Farbe und Gerbstoffe auf. Die können Sie am Gaumen als leicht pelziges Gefühl wahrnehmen.“*

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.

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 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?

Optional: wenn ihr im Laden verkostet

- Reihenfolge: La Marouette Rosé danach La Marouette Rouge.
- 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.

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

100 % BIO & VEGAN