

ROSÉ MIT PROFIL

Lange unterschätzt, heute voll im Trend: Roséweine haben sich vom Sommer-Klischee zu einer ernstzunehmenden Weinkategorie entwickelt. Die Falstaff Rosé Trophy 2025 zeigt, wie vielfältig und komplex Schweizer Rosé heute sein kann.

TEXT DOMINIK VOMBACH **NOTIZEN** LARISSA GRAF UND DOMINIK VOMBACH

Das Farbenspiel des Roséweins macht jedes Glas zum Hingucker. Allerdings werden Roséweine nicht aus rosafarbenen, sondern roten Trauben gekeltert.

Es ist noch gar nicht so lange her, da fristete Rosé ein Schattendasein – zu süss, zu belanglos, zu wenig ernst genommen. Unter gestandenen Weinkennern galt er als leichter Sommerdrink ohne Tiefgang. Doch dieses Image hat sich radikal gewandelt. Was früher mit Klischees überzogen wurde, hat sich zur vielseitigen, stilistisch spannenden Kategorie entwickelt. Immer mehr Winzer scheinen den rosafarbenen Tropfen die Aufmerksamkeit zu schenken, die sie wirklich verdienen. Auch hierzulande, wie die diesjährige Falstaff Rosé Trophy zeigt. Roséweine müssen sich nicht mehr verstecken, sondern können heute im besten Falle in Sachen Komplexität, Struktur und Charakter durchaus mit Weiss- und Rotweinen mithalten. Rosé ist salonfähig geworden und hat sich vom unterschätzten Nebenprodukt zum bewussten Aushängeschild moderner, unkomplizierter Weinkultur entwickelt. Nicht ohne Grund macht Rosé heute rund 15 Prozent des Schweizer Weinmarkts aus. Bei der diesjährigen Falstaff Rosé Trophy war gut zu erkennen, wie divers die Kategorie von den Winzern hierzulande inzwischen interpretiert wird. Vom einfachen, unkomplizierten Terrassen-Rosé, bis hin zum gestandenen, mineralisch anmutenden Speisebegleiter war alles anzutreffen.

Auf dem ersten Platz landete ein Wein, der uns schon im letzten Jahr mit seiner Vielschichtigkeit, Eleganz und Saftigkeit begeisterte: Der L'Enfer de la Tentation von Histoire d'Enfer aus dem Wallis. Ein ernstzunehmender Rosé auf der Basis von Diolinoir, Pinot und Cornalin, der sich in keine Schublade stecken lässt und genau deshalb so viel Spass macht. Platz zwei geht an das Weingut Wolfer vom Thurgauer Ottenberg, das mit seinem Rosé aus dem Jahr 2024 ein Paradeexemplar mit grossartigem Trinkfluss auf die Flasche gebracht hat. Produziert wird der Wein aus Blauburgundertrauben. Und dann wäre da noch der Drittplatzierte: Der Federweiss 2023 vom Weingut Pircher aus Eglisau. Ein Wein, der unsere Verkoster insbesondere durch seine völlig eigenständige Aromatik begeisterte. Eine weitere Facette, der tollen rosafarbenen Weine hierzulande. >

! Alle Verkostungsnotizen
online unter
go.falstaff.com/trophy-rose-ch-25



1. PLATZ

2023 L'ENFER DE LA TENTATION
HISTOIRE D'ENFER

Komplexer, betont würziger Rosé mit salzig-mineralischem Eindruck am Gaumen.





2. PLATZ

**2024 ROSÉ
WEINGUT WOLFER**
Einladende Frucht, saftige Säure
und saline Noten.



3. Platz

● **2023 Federweiss
Weingut Pircher,
Eglisau**
12,5 Vol.-%, Interes-
santes Bouquet mit
Aromen von Linden-
blüten, Honig, Apfel
und Pfirsich, dazu et-
was tropische Früchte.
Am Gaumen recht füllig,
mit einer saftigen Säure
und einem langen Abgang.
weingut-pircher.ch, CHF 18,-

92 Punkte

● **2024 Federweiss
Weingut Wolfer, Weinfelden**
13,3 Vol.-%, Sehr helle Farbe. Aromen von
Apfel, Quitte, Mirabellen und weissen Blü-
ten, dazu etwas exotische Früchte und
Kräuter. Am Gaumen vollmundig mit einer
erfrischenden Säure. Langer, fruchtiger
Abgang. wolferwein.ch, CHF 18,-

● **2024 Oeil-de-Perdrix
Domaine de Chambleau, Colombier**
12,9 Vol.-%, Fleischige Fruchtaromatik in
der Nase. Noten von Kumquat, Grapefruit,
Himbeere und Nektarine. Etwas Popcorn
und florale Nuancen. Am Gaumen betont
salzig-mineralisch anmutend. Langes Fi-
nale. chambleau.ch, CHF 22,-

91 Punkte

● **Montbenay Rosé 2024
Domaine de Montbenay,
Mont-sur-Rolle**
12,2 Vol.-%, Zeigt Aromen von Erdbeeren,
Apfel und exotischen Früchten. Am Gau-
men ausgeglichen, mundfüllend, minera-



Winzer Martin Wolfer
hat mit seinem Rosé
2024 ein wahres
Prachtexemplar auf
die Flasche gebracht.

lich und mit einer saftigen Säure. Mittel-
langer Abgang.

montbenay-vins.com, CHF 14,50

● **2023 Blanc de Noir
Weingut Obrecht, Christian und Franci-
sca Obrecht, Jenins**
12,5 Vol.-%, Dezentos Bouquet. Zitrusfrüch-
te, rote Beeren und Apfel, dazu etwas
Kräuterwürze. Am Gaumen elegant und
ausgeglichen, mit einer knackigen Säure
und einem langen, mineralischen Abgang.
obrecht.ch, CHF 25,-

● **2023er Rosé AOC Zürichsee
Weingut Schipf, Herrliberg**
13 Vol.-%, Zurückhaltendes Bouquet mit
Aromen von Grapefruit, Quitte, roten Bee-
ren und Kräutern. Am Gaumen mit einer
gewissen Fülle, saftigen Säure und minera-
lischen Noten. Langes Finale.
schipf.ch, CHF 23,-

● **2024 DW Rosé Zürich
Weingut Diederik, Küsnacht (Zürich)**
12,4 Vol.-%, Tropische Früchte, rote Beeren,
Apfel und Agrumen, etwas florale Noten
im Hintergrund. Am Gaumen eine leichte
Süsse im Auftakt, ausgeglichen von einer
saftigen Säure. Langer, mineralischer Ab-
gang. diederik.ch, CHF 21,-

LEGENDE

- Weißwein, trocken
- Rotwein, trocken
- Süßwein
- Rosé
- 95–100 Klassiker
- 93–94 ausgezeichnet
- 91–92 exzellent
- 88–90 sehr gut
- 85–87 empfehlenswert

94 Punkte

1. Platz
● **2023 L'Enfer de la Tentation
Domaine Histoire d'Enfer SA,
Loc-Sierre**
13,1 Vol.-%, Interessante Nase mit Granat-
apfel, Orangenschale, Quitte und Kräutern,
im Hintergrund etwas Beerenfrucht. Am
Gaumen elegant und ausgeglichen mit viel
Schmelz und einer saftigen Säure. Langes,
vielschichtiges Finale.
histoiredenfer.ch, CHF 30,-

93 Punkte

2. Platz
● **2024 Rosé
Weingut Wolfer,
Weinfelden**
13,3 Vol.-%, Einladendes Bouquet mit Aro-
men von Birne, Johannisbeere, Himbeere
und Zitronenzeste, dazu etwas Eisdrops.
Am Gaumen ausgeglichen, mit einer safti-
gen Säure und salinen Noten.
Langes Finale.
wolferwein.ch, CHF 18,-

Bei Histoire d'Enfer im Wallis
versteht man sich auch
darauf, exzellente Roséweine
zu keltern.



90 Punkte

● **2024 Weissherbst**
Weingut Irsslinger, Wangen SZ
11,5 Vol.-%, Birne, Apfel und rote Beeren, dazu etwas Eisdrops und kühle Kräuternoten. Am Gaumen spritzig, mit einer knackigen Säure und einem mittellangen, fruchtigen Finale.
irsslinger.ch, CHF 19,-

● **2023 Vin Mousseux Rosé brut AOC Zürichsee**
Weingut Schipf, Herrliberg
12 Vol.-%, Aromen von Quitte, Granatapfel, Grapefruit, Dörrapfel, dazu etwas Kräuter. Am Gaumen im Auftakt eine leichte Süsse, die von einer erfrischenden Säure ausgeglichen wird. Cremige Perlage, langes Finale.
schipf.ch, CHF 35,-

● **2023 pink**
Cantina Kopp von der Crone Visini, Barbengo
12 Vol.-%, Kräftige Farbe, in der Nase Aromen von Himbeere, Apfel und Grapefruit, dazu etwas exotische Früchte und Brotkruste. Am Gaumen recht schlank und herb mit einer knackigen Säure und mineralischen Noten. Langer Abgang.
cantinabarbengo.ch, CHF 21,-

● **2023 von Salis Bündner Federweiss von Salis AG, Maienfeld**
13,5 Vol.-%, Aromen von reifen Erdbeeren und Zitrusfrüchten, dazu etwas Kräuter und weisse Blüten. Am Gaumen saftig, mit einer reifen Säure und schönen Frucht im langen Abgang.
vonsalis-wein.ch, CHF 19,50

● **2023 von Salis Bündner Schiller von Salis AG, Maienfeld**
13,5 Vol.-%, Rote Beeren, Apfel, Eisbonbon und feine florale Noten. Am Gaumen frisch, fruchtig, mit einer saftigen Säure, etwas Fruchtsüsse und einem langen, leicht mineralischen Finale.
vonsalis-wein.ch, CHF 21,-

● **2024 13 Rosé**
Tenuta Castello di Morcote, Vico Morcote
13 Vol.-%, Dezent Nase mit Noten von Roten Johannisbeeren, Gebäck, Ananas, gelbem Steinobst und Agrumen. Am Gaumen weich und schmeichelnd, dezente Frucht mit Noten von Pfirsich, salzig-mineralisch anmutendes Finale.
castellodimorcote.ch, CHF 29,-

● **2024 Adrians Rosé**
Adrians Weingut, Oberflachs
12 Vol.-%, Expressives Bouquet mit Aromen von Orangen, Dörrapfel und tropischen Früchten. Am Gaumen ausbalanciert, mit

ROSÉ

DIE WEINBEREITUNG

Roséweine erhalten ihre Farbe dadurch, dass der Most wenige Stunden, bis maximal einen Tag an der Maische mazeriert. In dieser Zeit werden zwar nicht so viele Farbpigmente aus den Schalen gelöst, dass Rotwein entstehen würde, aber eben doch genug für Rosé

FEDERWEISS

Wie ein Rosé wird auch der klassische Schweizer Federweiss aus roten Trauben gekeltert. Die Trauben werden jedoch nicht mazeriert, sondern direkt abgespresst, was ihm seine hellere Farbe verleiht.

einer reifen Säure und einem mittellangen, fruchtigen Finale.
adrians-weingut.ch, CHF 23,-

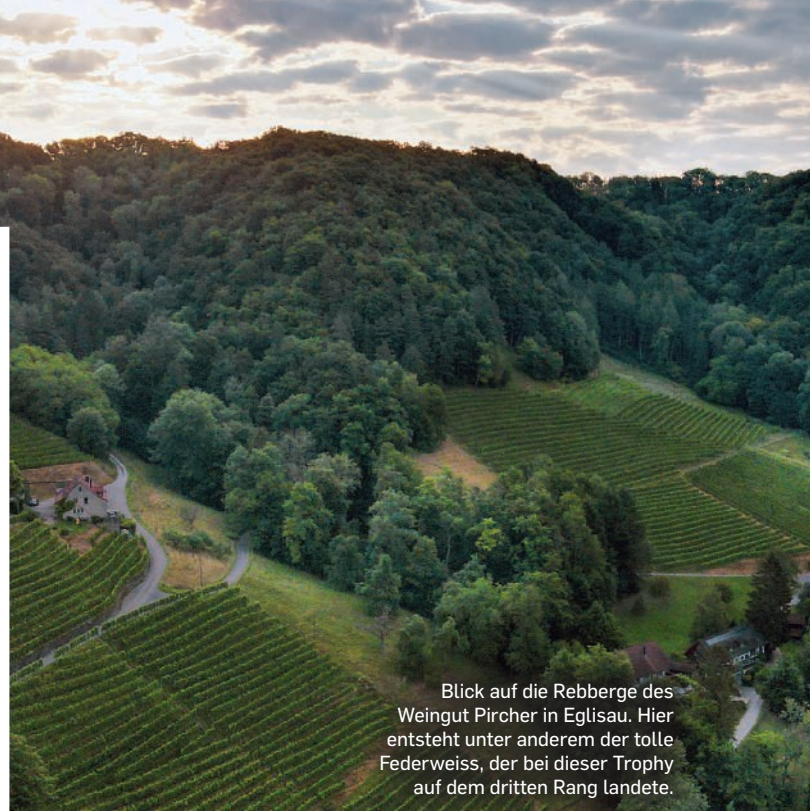
● **2024 Besserstein Rosé**
Besserstein Wein, Villigen
13 Vol.-%, Zeigt in der Nase Aromen von Apfel, Erdbeerejoghurt, Himbeeren, Eisdrops und Frühlingsblüten, dazu etwas tropische Früchte. Am Gaumen füllig mit etwas Restsüsse, zum Ausgleich eine knackige Säure. Langer Abgang
besserstein-wein.ch, CHF 17,90

● **2024 Federweisser**
Schwarzenbach Weinbau, Meilen
13,2 Vol.-%, Offenes Bouquet mit Aromen von Maracuja, Mango, Litschi und Grapefruit, darunter etwas Rosenblüten. Am Gaumen spritzig, fein prickelnd mit einer saftigen Säure, etwas Fruchtsüsse und Grapefruitnoten, die den langen Abgang begleiten.
schwarzenbach-weinbau.ch, CHF 19,-

● **2024 Frida Rosato di Merlot TI DOC**
Matasci Vini, Tenero
13 Vol.-%, In der Nase Aromen von Pfefferminze, Kirsche, Birne und Himbeere, dazu Frühlingsblüten. Am Gaumen ausgeglichen, erneut kühle Kräuter, dazu eine saftige Säure, saline Noten und etwas Frucht. Mittlerer Abgang.
matasci-vini.ch, CHF 18,90

● **2024 Gran Rosé**
Gialdi Vini SA, Mendrisio
12,8 Vol.-%, Aromen von Agrumen, roten Beeren, Maracuja und Kernobst. Am Gaumen spannungsreich, mineralisch und mit einer knackigen Säure. Langes, leicht herbess Finale.
gialdi.ch, CHF 17,50

● **2024 Nobler Rosé**
Weingut Nadine Saxer, Neftenbach



Blick auf die Rebberge des Weingut Pircher in Eglisau. Hier entsteht unter anderem der tolle Federweiss, der bei dieser Trophy auf dem dritten Rang landete.

3. PLATZ

2023 FEDERWEISS
WEINGUT PIRCHER
Kräftiger Federweiss, der durch seine spannende Aromatik glänzt.



12,5 Vol.-%, Aromen von Williamsbirne, roten Beeren und Zitrusfrüchten, im Hintergrund etwas Kräuter und Blüten. Am Gaumen sehr saftig, mit einer knackigen Säure und einem guten Körper. Langer, beeriger Abgang.
nadiesaxer.ch, CHF 17,-

● **2024 Pet Nat**
Weingut Obrecht, Christian und Francisca Obrecht, Jenins
11 Vol.-%, VK, Zitrusfrüchte, frische Erdbeeren, Johannisbeeren und leichte Zitrusnoten. Am Gaumen fruchtig-herb mit lebendigem Mousseux, einer spritzigen Säure und mineralischen Noten im Finale.
obrecht.ch, CHF 25,-

● **2024 Sassaia**
Vinattieri Ticino SA, Ligornetto
13 Vol.-%, PK, Helles, fast durchsichtiges

Rosa. Bouquet von Zitrusfrüchten, Erdbeeren, Himbeeren, weissem Pfirsich und Blüten. Am Gaumen ausgeglichen, frisch, mit einer reifen Säure und einem mittellangen Abgang.
vinattieri.ch, CHF 18,50



! Alle Verkostungsnotizen online unter go.falstaff.com/trophy-rose-ch-25