

Rosé mit Tiefgang

Walderdbeere mit ätherischen Anklängen von Minze und Fichtennadeln. Das sind Aromen, die von einer tiefgründigen, dunkelvioletten, bislang namenlosen neuen Rebsorte stammen. Viel Zeit, Mühe und wissenschaftliche Perfektion gehören dazu, um sogenannte pilzwiderstandsfähige, robuste Rebsorten (Piwis) zu züchten. Das Ziel: weniger Pflanzenschutzmaßnahmen, um Boden und Klima zu schonen.

Ungewöhnlich dunkel in der Farbe für einen Rosé, fast pink mit violetten Reflexen. Reich an Aromen und komplex im Mund mit einer festen Tanninstruktur, zarter Säure und einer lebendigen Frucht. Der Quintessenz Rosé 2019 verspricht Trinkfluss: Sie werden wohl Lust auf mehr als nur ein Glas bekommen.

Gleichzeitig unterstützen Sie ein Projekt, das für den Bio-Weinbau von großer Bedeutung ist. Auf Pflanzenschutz mit Kupfer und Schwefel können auch Bio-Betriebe nicht vollständig verzichten. Zwar sind die zugelassenen Mengen niedriger als im konventionellen Weinbau und der Einsatz von chemisch-synthetischen Düngern und Pestiziden wie Glyphosat ist verboten. Doch die neuen robusten Rebsorten haben einen entscheidenden Vorteil: Weil die Reben robuster und weniger anfällig für Pilzbefall sind, müssen die Winzer viel weniger Traktorfahrten in den Weinberg unternehmen, um Pflanzenschutz auszubringen. Weine aus pilzwiderstandsfähigen Rebsorten, kurz Piwis, weisen daher eine deutlich verbesserte CO₂-Bilanz auf.

Als Marke der Staatlichen Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau (LVWO) hat das Staatsweingut Weinsberg aus Württemberg mit Unterstützung von Alnatura und dem Bio-Weinhändler Riegel 2,5 Hektar auf ökologischen Weinbau umgestellt. Darauf wächst eine neu gekreuzte rote Rebsorte, die im Zuchtregister WE-94-26-37 heißt und das Klima wie den Boden schont. 20 bis 30 Jahre traditionelle Züchtungsarbeit sind nötig, bis eine neue Sorte beim Bundessortenamt angemeldet werden kann. Seit 1911 ist der Staatlichen Lehr- und Versuchsanstalt für Wein und Obstbau eine Rebenzüchtung angegliedert. Bislang arbeitete der VDP-Betrieb (Mitglied im Verband Deutscher Prädikatsweingüter) konventionell und stellte für das Alnatura Projekt vor zwei Jahren einen Weinberg auf Bio um. Deshalb darf der Rosé Quintessenz 2019 noch nicht als Bio-Wein gekennzeichnet, sondern muss als »Wein in Umstellung« deklariert werden. Die Umstellung auf biologischen Anbau dauert nämlich insgesamt drei Jahre.

Das Ergebnis dieser erfolgreichen Neuzüchtung: der trockene Rosé Quintessenz 2019. Sie finden ihn ab sofort erstmalig und exklusiv in allen Alnatura Märkten. In limitierter Edition für 7,50 Euro erhältlich. Unten rechts: Der Rotwein Quintessenz trocken 2019 braucht noch Reifezeit in den Kellern des Staatsweinguts und wird im Oktober in die Alnatura Märkte kommen.

»Ich freue mich, dass ein so renommierter Betrieb wie das Staatsweingut beginnt, Teile seiner Weinberge auf Bio umzustellen und gemeinsam mit Alnatura dieses Piwi-Projekt umsetzt«, sagt Doris Beger, Abteilungsleiterin für die Sortimente Wein und Frische. Gemeinsam mit dem Kellermeister Florian Solymari und den Weinfachleuten von Riegel testete sie im Vorfeld verschiedene Ausbaustilistiken von Rosés und Rotweinen der neuen Rebsorte aus der Ernte 2018. Die Lese für den 2019er fand Ende September statt. Mit dem aktuellen Jahrgang waren alle hochzufrieden, trotz der Sommerhitze. Beim Rosé entschied sich der Kellermeister für eine Stunde Maischestandzeit. Die von den Stielen getrennten, leicht angepressten Beeren hatten also eine Stunde Zeit, ihre Farbstoffe aus der Schale an den Most abzugeben, danach wurden sie gepresst. Dadurch entstand das kräftige Rosé-Pink, Farbstoffe und Tannine gelangten in den Wein und gaben ihm seine feste Struktur. Reinzuchthefer setzten die Gärung in Gang, die fast einen Monat dauerte. Dann erfolgte der sogenannte Abstich. Der fertig vergorene Rosé wurde von der Vollhefe abgezogen und reifte anschließend fast fünf Monate im Stahltank auf seiner Feinhefe, bevor er im März in die Flaschen gefüllt wurde. Nach einer kurzen Ruhephase in der Flasche liefert das Staatsweingut Weinsberg den frisch abgefüllten Quintessenz Rosé trocken 2019 in alle Alnatura Märkte. Die Menge ist limitiert. Testen Sie seinen Trinkfluss, solange der Vorrat reicht. SUS



Warum heißt der Wein Quintessenz?
Es geht ums Wesentliche: Der Wein muss schmecken und soll der Umwelt keinen Schaden zufügen.



Apeiron
Auromère Kräuter-Zahncreme homöopathieverträglich **vegan oder Auromère Kräuter-Zahncreme **vegan****
Die Auromère Kräuter-Zahncremes mit 24 ayurvedischen Pflanzenextrakten sind eine natürliche, pflanzliche und ganzheitliche Pflege für Zähne, Zahnfleisch und eine ausgewogene Mundflora – ohne zugesetzte Fluoride, Tenside und volumenbildende Schäumer. Sie sind besonders mild und ergiebig und verleihen eine angenehme Frische. Die »Blaue« ist minz- und mentholfrei und kann durch den Verzicht auf mentholhaltige ätherische Öle auch während einer homöopathischen Behandlung verwendet werden.

je 75 ml **4,99€** (100 ml = 6,65€)

* Bei dieser Produktvorstellung handelt es sich um eine Anzeige. Sie erhalten die Produkte in Ihrem Alnatura Super Natur Markt.