

„Sektflöten sind eh das Schlimmste.“

Das Wetter wird wärmer und die Getränke wieder kühler. Zeit für ein Gläschen Rosé-Champagner. Doch wie wird der eigentlich hergestellt?



Louisa „Lou“ Maria Schmidt ist mit Kulinarik groß geworden. Mit ihrem Wine & Food Blog [@bringflavorhome](#) begeistert sie ihre Leserschaft mit lockeren Beiträgen rund um das Thema Wein, kreiert raffinierte Wine & Food Pairings und erkundet die schönsten Destinationen für kulinarische Erlebnisse. Wir treffen sie in der Berliner [@bar_freundschaft](#).

Louisa Maria Schmidt weiß die Antwort. Als Gastro-nomiekind nippte sie mit 16 Jahren an ihrem ersten Wein und war von den Aromen fasziniert. Heute ist sie Weinexpertin und Content Creatorin rund um die Themen Wein, gute Küche und Reisen. „Wein verbindet und das fasziniert mich.“

Für sie erzählt jeder Wein eine andere Geschichte – bei Rosé-Champagner ist es ganz klar die unverwechselbare Farbe und der oft fruchtige und „unkompliziertere“ Geschmack. Aber auch die Herstellung trägt zur Geschichte bei. Denn: Nur Schaumwein, der aus dem Weinanbaugebiet der Champagne kommt, darf sich auch Champagner nennen. Für die Herstellung als auch die Färbung von Rosé-Champagner darf dem fertigen weißen Grundwein roter Grundwein hinzugefügt werden. In

dem Fall spricht man von einem „Rosé Classique“ oder einem „Rosé d’Assemblage“. „Was erst einmal nach willkürlichem „Hantieren“ klingt, ist eine nicht zu unterschätzende Kunst.“ Die Champagner-Produzent:innen haben dabei das Ziel, einen gleichbleibenden Geschmack zu kreieren, der die Stilistik ihres Champagnerhauses repräsentiert.

Zwei weitere Methoden sind das Maische-standzeit- und das Saignée-Verfahren, die mittlerweile auch schon von einzelnen Weingütern kombiniert werden. Lou beobachtet dabei, dass „namenhafte Champagnerhäuser und Winzer:innen in bestimmten Regionen verstärkt ein Hauptaugenmerk auf die Produktion von Spitzen-Rosé-Champagner legen.“ Für sie weisen gute Rosé-Champagner eine ganz eigenständige Würzigkeit und Frucht auf. Sie können



sehr elegant sein, sind oft salzig im Geschmack und enthalten eine ganz feine Gerbstoff- sowie Säurestruktur. „Sie lassen einem regelrecht das Wasser im Mund zusammenlaufen und sind sehr appetitanregend.“

Generell passen Schaumweine super zu salzigen und leicht fettigen Speisen. Dabei muss es nicht immer Kaviar sein. Lou empfiehlt einfache Streetfood-Gerichte wie ein Pulled Pork Sandwich oder Fish Tacos. Der Champagner motzt mit seiner Würzigkeit und leichten Fruchtnote die Gerichte auf und hat gleichzeitig einen erfrischenden und erdenden Effekt. „Das ist doch einfach cool.“

Für einen authentischen, reduzierten Geschmack rät Lou zu einem Rosé-Champagner mit Zero-Dosage. Die Dosage bestimmt den Restzuckergehalt und gibt Aufschluss darauf, wie süß er ist. Beim Einschenken ist sie rigoros: kühlstankkalt, maximal zwei Fingerbreit und in einem Universal- oder Weißweinglas, damit sich die Aromen entfalten können. „Sektflöten sind eh das Schlimmste.“ Na, dann zum Wohl!

Ach ja, einen Tipp für den besten Rosé konnten wir Lou nicht entlocken. Diplomatisch und leicht verschmitzt antwortet sie: „Es kommt auch immer auf die Gesellschaft an.“



Lust auf ein Glas Rosé-Champagner bekommen? Unsere große Auswahl an Rosé-Schaumweinen finden Sie auf: [worldshop.eu/gourmet-inspirationen](#)