

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.

Fotos: Getty Images / Huzeng Hu, beige stellt

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.-%, Inter-
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,–



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

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-

lisch 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.-%, Dezent 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

Fotos: Hans-Peter Siffert / weinweltfoto.ch / Weingut Wolfer, Histoire d'Enfer SA, Shutterstock, atelier26.ch, beigestellt

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 knacki-
gen Säure und einem mittellangen, fruch-
tigen 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 ausgegli-
chen 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 Aro-
men von Himbeere, Apfel und Grapefruit,
dazu etwas exotische Früchte und Brot-
kruste. Am Gaumen recht schlank und
herb mit einer knackigen Säure und mine-
ralischen 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 Ro-
ten Johannisbeeren, Gebäck, Ananas, gel-
bem 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 Farbpig-
mente aus den Schalen gelöst, dass
Rotwein entstehen würde, aber eben
doch genug für Rosé

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



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.



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 Ap-
fel, Erdbeerjoghurt, 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 Grape-
fruit, 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 T1 DOC
Matasci Vini, Tenero
13 Vol.-%. In der Nase Aromen von Pfeffer-
minze, Kirsche, Birne und Himbeere, dazu
Frühlingsblüten. Am Gaumen ausgegli-
chen, erneut kühle Kräuter, dazu eine safti-
ge 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 Gau-
men spannungsreich, mineralisch und mit
einer knackigen Säure. Langes, leicht her-
bes Finale. gialdi.ch, CHF 17,50

● 2024 Nobler Rosé
Weingut Nadine Saxer, Neftenbach

12,5 Vol.-%, Aromen von Williamsbirne, ro-
ten Beeren und Zitrusfrüchten, im Hinter-
grund etwas Kräuter und Blüten. Am Gau-
men sehr saftig, mit einer knackigen Säure
und einem guten Körper. Langer, beeriger
Abgang. nadinesaxer.ch, CHF 17,–

● 2024 Pet Nat
Weingut Obrecht, Christian und
Francisca Obrecht, Jenins
11 Vol.-%, VK, Zitrusfrüchte, frische Erdbee-
ren, Johannisbeeren und leichte Zitrusno-
ten. Am Gaumen fruchtig-herb mit leben-
digem 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, Erdbee-
ren, Himbeeren, weissem Pfirsich und Blü-
ten. 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