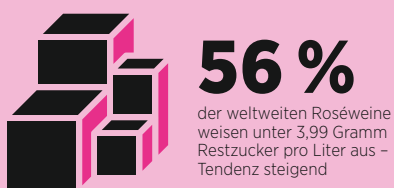


Rosés



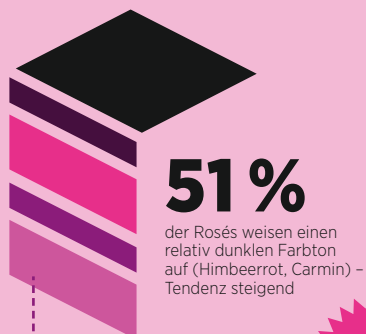
Es existiert keine einheitliche Definition des Roséweins. In gewissen Ländern (zum Beispiel Australien) ist das Vermischen von Rot- und Weisswein erlaubt. In den meisten Ländern gilt die «traditionelle» Herstellung, das heisst die kurze Maischegärung auf den Häuten. Es gibt auch Rosés aus gemischt bepflanzten Rebbergen (rote Trauben und weisse Trauben abwechselnd), wie beispielsweise den Churer Schiller.

RESTZUCKER



- 19 %** haben zwischen **4** und **9,99 Gramm**
- 17 %** haben zwischen **10** und **19,99 Gramm**
- 8 %** über **20 Gramm** Restzucker pro Liter

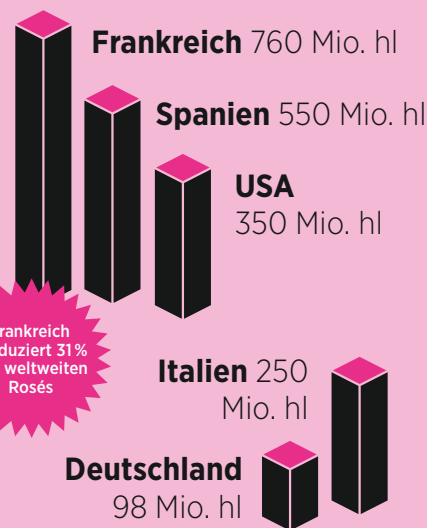
FARBE



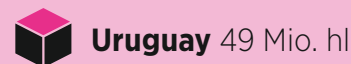
22 %
der Rosés sind ausgesprochen hell

Die Zwischentöne sind rückläufig

PRODUKTION



Frankreich produziert 31% der weltweiten Rosés



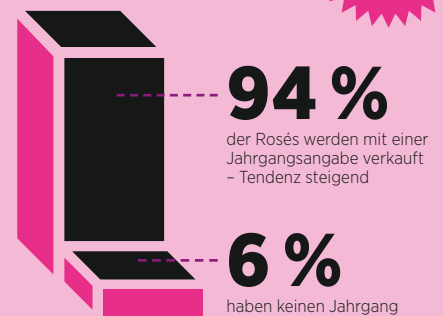
Weltweite Produktion Total: 2430 Mio. hl

Schaumwein rosé
9,4% der Champagner sind rosé (11,5% wertmässig).

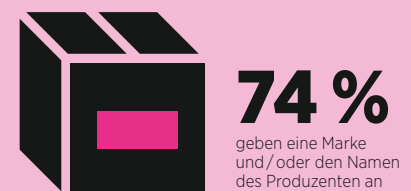
In Frankreich *Rosé*,
in Italien *Rosato*
und in Spanien *Rosado*

JAHRGANG

Roséweine werden jung getrunken



ETIKETTIERUNG



4 % deklarieren die Traubensorte

22 % legen den Wert auf die Herkunft