

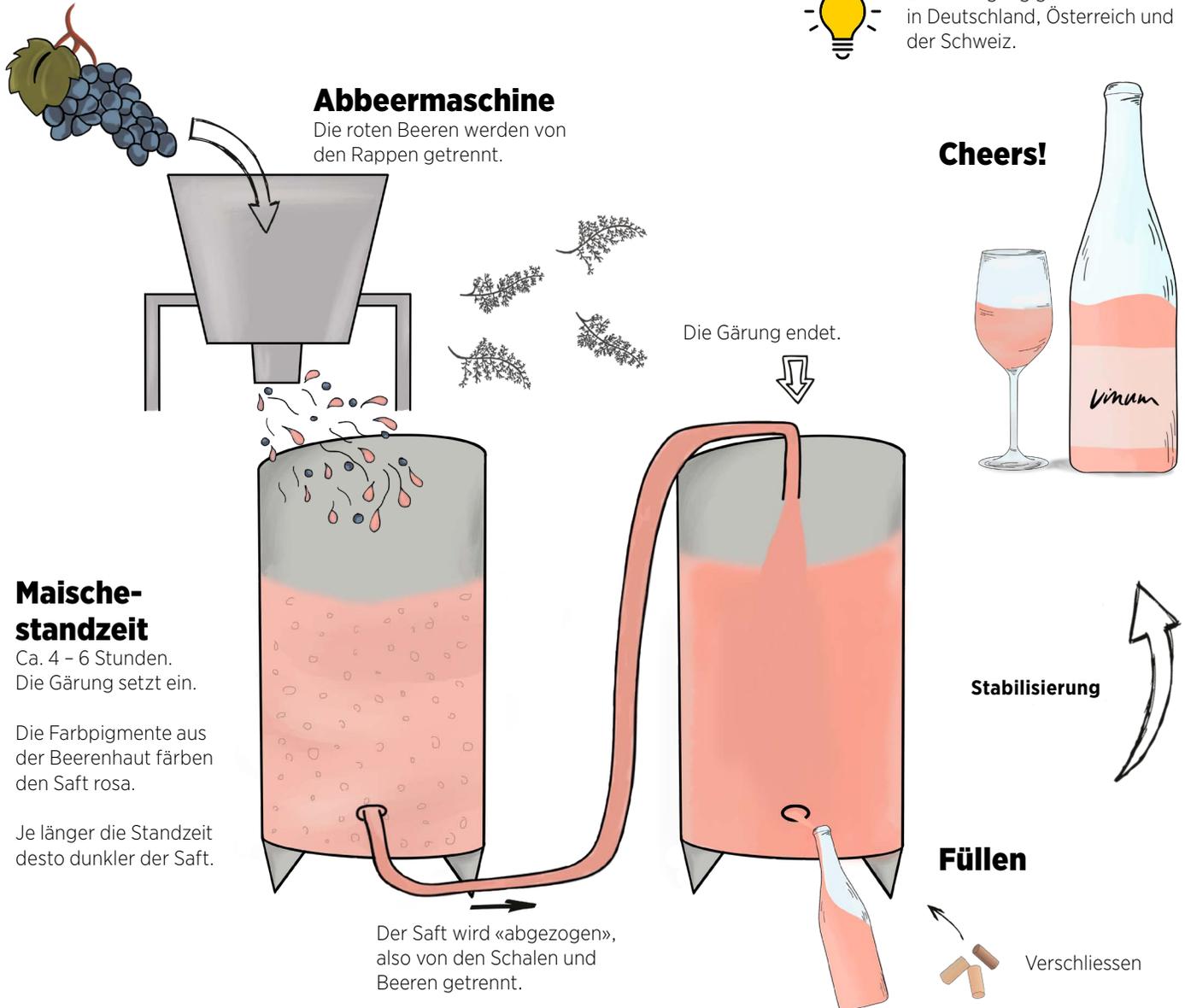
How to make Roséwein

Weitere Grafiken
www.vinum.eu/Infografik

Die Mazerationsmethode



Die wohl gängigste Methode in Deutschland, Österreich und der Schweiz.



Good to know

Weitere mögliche **Herstellungsmethode: die Saignée-Methode**. Bei dieser Methode werden Rot- und Roséwein zugleich hergestellt: Die roten Trauben werden angequetscht, sie «bluten», färben somit den Saft und werden eingemaischt. Bevor die Gärung einsetzt, wird ein Teil des Safts abgezogen und im Weiteren als Roséwein verarbeitet, der verbleibende Most für den Rotwein weist eine höhere Konzentration auf, das eigentliche Ziel des teilweisen Saftabzugs.

Farben



Kupferfarbener Rosé



Pinker Rosé



Lachsfarbener Rosé



Hellroter Rosé