

IM NAMEN DES ROSÉ

Rosé ist in der Provence eine Klasse für sich und wird gern aus Magnumflaschen zum feinen Essen ausgetrennt. Er schmeckt so, als wäre pure Leidenschaft gekeltert worden. Die hat auch Frank Dinter aus Essenheim, der die Provence ebenso heiß und innig liebt wie sein Rheinhessen. Er hat sich in den Kopf gesetzt, mit Winzer Christian Braunewell den besten Rosé Deutschlands zu keltern. Und tatsächlich hat der rosa Rockstar auf Anhieb das Zeug zum Kultwein!

Meine Rose, mein Rosé. Die Provence ist eine wilde Landschaft, ungezähmt, zerklüftet, würzig. Mit krass violett leuchtenden Lavendelfeldern, dem Duft von Thymian und Rosmarin, den schneeweißen Camargue-Pferde und rosafarbenen Flamingos. Eine urwüchsige Landschaft voller Licht und Farbe. La vie en rosé. Hier schimmert auch in besonderen Flaschen ein zarter Lachston, ein hollywoodreifes, helles Rosé mit pinken Reflexen. Nicht nur beim Rockstar unter den Rosés, Château Miraval von Brad Pitt und Angelina Jolie, der so herrlich nach herbsüßen Beeren,

Kräutern und Mineralien schmeckt. Rosé ist in der Provence eben eine Klasse für sich! Alles andere als ein poppiger Damenwein und Lichtjahre entfernt vom banalen Durstlöscher – eben etwas für echte Machos. Er steht einfach für ein besonderes Lebensgefühl und schmeckt fast so, als wäre er aus purer Leidenschaft gekeltert.

Im Namen des Rosé. Rheinhessen ist dagegen zurückhaltender, sanfter, diskreter, das Licht fast zärtlich. Hügel schichten sich abends bläulich übereinander, Konturen verschwimmen, Horizonte zerfließen fast.

Frank Dinter ist kein Hollywoodstar, auch kein Rockmusiker. Aber er hat eine Vision, über die selbst seine Frau zuerst nur den Kopf geschüttelt hat: den besten Rosé Deutschlands machen. Das ist fast so, als würde man in der Wüste Gobi ein Thalasso-Zentrum aufmachen. Denn Rosé ist bei uns meist nur die Fleischwurst oder die Rumkugel unter den Weinen.

Doch Frank Dinter ist Geschäftsmann, Stratege, Manager und Berater. Sein Credo lautet: »Man muss vom gewohnten Weg abkommen, um nicht auf der Strecke zu

bleiben.« Und er hat den richtigen Instinkt: »Da gibt es bei uns die zwei Jungs, die einen richtigen Plan haben. Die im absoluten Premiumsegment spielen. Und hier in ganz Rheinhessen mit das Beste machen!«

Doch Stefan und Christian Braunewell sind anfangs genauso skeptisch wie Dinters Frau. Rosé ist immer leicht, mit einer süffigen Kante, eher was für den Sommer sagen sie sich. Doch Dinter lässt nicht locker. Und irgendwann zündet der Funke. Vor allem bei Christian: Richtigen Rosé machen. Aus ausgereiften High-End-Trauben, auf speziellen Parzellen mit alten Reben, aus Saftabzug von Lagenspäburgundern. Im Barrique ausgebaut. Mit 13 Prozent Alkohol, Creme, Tiefe und einer Substanz, das es einen umhaut. Das Eis ist gebrochen. Christian Braunewell nimmt sich der Sache an. Und keltert auf Anhieb einen großartigen Wein. Aus einer Liaison von regionalen und internationalen Sorten: Späburgunder, St. Laurent und Mer-

lot. Abgefüllt in einer wertigen, originären, kurzen und bauchigen Flasche, die per se schon einen hohen Anspruch signalisiert. Frank Dinter ist begeistert von seinem Counterpart: »Christian ist eine absolute Koryphäe, ein Riesentalent. Uns verbindet der Hang zur Natur, zu bester Qualität. Und wir schätzen beide den Wert des Regionalen.« Die erste Skepsis kippt also rasch in Begeisterung um. Obwohl der Preis von 22,50 Euro kein Klacks ist, sind die tausend Flaschen aus dem Jungfernjahrgang ruck, zuck ausverkauft. »Wir wollten uns einen Markt aufbauen«, berichtet Dinter, »tourten auch auf Mode-Events und Geschäftsveranstaltungen, präsentierten diesen Rosé in Berliner Hot Spots. Die Leute waren restlos begeistert!«

Der rosa Rockstar hat tatsächlich Würze, Frische, Kraft und Tiefe. Und den köstlichen Duft von sahnig-lockerem Beeren-Parfait mit frischen Früchten. Handlese, hervorragende Lagen, gesundes Lesegut, schonende Verarbeitung und handwerkliches Können – dahinter steckt eine Sorgfalt, wie sie sonst nur beste Weiße und Rote bekommen. Im Jahrgang 2015 wird das Repertoire noch größer: Eine Partie aus 20-jährigem badischen Späburgunder liegt im Stückfass, das Sortenspektrum erweitert sich. Nun sollen mehrere tausend Flaschen abgefüllt, die Qualität noch weiter gesteigert werden. Noch cremigere Frische, noch mehr Transparenz, noch feinere Tannine. Solch ein Rosé ist immer ein Balanceakt: Er muss unwiderstehlich sein, verführen mit der Leidenschaft für Beeren, zartduftig, trocken, delikate, aber auch cremig, markant und unverwechselbar wie die Landschaft selbst, in der er wächst. Vor allem soll er mehr Trinkfluss haben als so mancher kalibrierte, tiefergelegte Franzose. Das ist auf Anhieb gelungen. Durchaus eine hollywoodreife Vorstellung. Das neue Traumpaar des Rosé heißt nicht Pitt und Jolie, sondern Braunewell und Dinter. Ein starkes Stück Provence – mitten in Rheinhessen! Von dem mittlerweile selbst Frank Dinters Frau regelrecht schwärmt.

»Remodisqui nus exerspe nus exerspe nus exerspe ditatis.«

xxx xxx



Ducitam aut acepelitatio blandeles voluptibus.

Christian Braunewell und Frank Dinter auf dem besten Wege, den exquisitesten Rosé Deutschlands zu bereiten



VivArt SERVICE

Braunewell-Dinter
Auf der Brück 8, 55270 Essenheim, 06136 764778
www.braunewell-dinter.de