

The Newsbridge Gourmet

PRESSEINFORMATION

Restaurant Rosin präsentiert ersten eigenen Rotwein

Geboren wurde die Idee während der Weinernte 2013, jetzt kommt sie ins Glas. Der beliebte TV-Koch [Frank Rosin](#) und seine Chef-Sommelière Susanne Spies stellen ihren ersten eigenen Rotwein vor: „Frank Rosin Fass 34 by Susanne Spies“.

Entstanden ist der Wein des Jahrgangs 2013 in enger Zusammenarbeit von Susanne Spies mit dem Spitzen-Weingut [Markus Schneider](#) in der Pfalz. In einer exklusiven, streng limitierten Zahl von nur 600 Flaschen. „Rosin Fass 34“ ist eine Cuvée aus den Bordeaux-Rebsorten Merlot (74%), Cabernet Franc (25%) und Cabernet Sauvignon (1%). Susanne Spies erläutert: „Merlot bestimmt den Charakter unseres Weines. Dieser wird geschmacklich ergänzt durch den Cabernet Franc, der einen geringeren Tanningehalt als sein Bruder Cabernet Sauvignon aufweist und dadurch einen weicheren Wein entstehen lässt.“ Nach Handlese und klassischer Maischegärung im offenen Bottich reifte der Rosinsche Wein 18 Monate in einem Fass aus französischer Eiche. Eben besagtem Fass 34. Für dieses war es die zweite Befüllung, was dem Wein eine perfekt eingebundene, aber nicht dominante Holznote verliehen hat.

Cool Climate-Rotwein made in Germany

„Rosin Fass 34“, der einen Alkoholgehalt von 14,5% Vol. aufweist, begeistert durch eine herrliche Fruchtausprägung nach reifen, roten Johannisbeeren, eine fast überbordende Aromatik und leicht pfeffrige Noten. Am Gaumen wirkt er reif und dicht, eine sehr gelungene Verbindung von Intensität und Eleganz mit langem Abgang. „Wir haben zusammen lange an der finalen Cuvée gefeilt. Der gesamte Vegetationsverlauf in 2013 war nicht überhitzt und somit die Spannung zwischen Frucht, Kraft und Frische nahezu perfekt. Die ganze Weinwelt sucht Cool Climate und wir haben es direkt vor der Haustür.“, zeigt sich auch Winzer Markus Schneider vom gemeinsamen Werk überzeugt.

Lagerfähig bis 2030

Der „Rosin Fass 34“ ist bereits jetzt trinkreif. „Seinen Höhepunkt hat er aber noch nicht erreicht.“, sagt Susanne Spies. „Lagerfähig ist er mindestens bis zum Jahr 2030. Vor dem Genuss sollte er dekantiert werden.“ Die empfohlene Trinktemperatur liegt bei 17-18°C. Besonders schön harmoniert er mit Wildgerichten. So etwa zu Rehmedaillons mit einer Jus, deren Geschmacksbild von fruchtigen Noten wie Johannisbeere oder Orange geprägt wird. Gut aber auch zum kräftigen Hirschgulasch mit Spätzle.

Ab Ende September 2015 können sich die Gäste des Restaurants Rosin in Dorsten über den Rotwein freuen. Auf der voluminösen Weinkarte des Hauses wird er mit Euro 59,00 stehen. Über den neuen Online-Shop von Frank Rosin, und nur dort, kann „Rosin Fass 34“ zum Preis von Euro 24,00 bestellt werden.

Für die Zukunft sind weitere gemeinsame Projekte mit namhaften Winzern geplant.

(2.750 Zeichen)

Über das Restaurant Rosin

Das Restaurant Rosin in Dorsten (Ruhrgebiet) wird vom Michelin mit zwei Sternen ausgezeichnet. In dem jüngst erschienenen Guide „Die besten Restaurants 2015/2016“ vergibt DER FEINSCHMECKER 4 von 5 F. Susanne Spies ist für eine Weinkarte mit über 800 Positionen verantwortlich. Sie zählt zu den Besten ihrer Zunft in Europa, der Gault Millau kürte sie bereits 2004 zum „Sommelier des Jahres“. Mit den erfolgreichen Coaching-Formaten „Rosins Restaurants“ und „Rosin weltweit“ auf Kabel eins und als Juror bei „The Taste“ in SAT.1 ist Frank Rosin einer der bekanntesten Fernseh-Köche Deutschlands. www.frankrosin.de

Über das Weingut Schneider

Mit seiner frischen, innovativen Art zählt das Weingut Markus Schneider in Ellerstadt (Pfalz) zur Spitzengruppe deutscher Winzer. Die 92 ha große Rebfläche ist zur Hälfte mit den roten Rebsorten Spätburgunder, Merlot, Blaufränkisch, Syrah, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Portugieser bestockt. Die bekanntesten Rotweine sind „Ursprung“, „Black Print“ und „Tohuwabohu“. www.black-print.net

Kontakt Daten siehe Folgeseite

Pressekontakt:

The Newsbridge Gourmet

Olfener Straße 25

59379 Selm

Germany

Tel. +49-(0)2592-91 96 98

redaktion@newsbridge-gourmet.de

Redaktionelle Verwendung und Abdruck honorarfrei. Für die Zusendung eines Belegexemplars, gerne auch als PDF oder Link, sagen wir herzlichen Dank.

Bildmaterial: Selbstverständlich stellen wir Ihnen Fotos in hoher Auflösung kostenfrei zur Verfügung. Anruf oder kurze Mail genügt.