



Rosé alpha 2017

Weingut J. Heinrich

Österreich, Mittelburgenland, Deutschkreutz
(12,5 Vol.%)

Lagerpotenzial bis 2020

Uns hat dieser Rosé alpha von der sympathischen Winzerin Silvia Heinrich gleich begeistert. Die feine helle Beerennote gepaart mit dezenter Fruchtsüße macht Schluck für Schluck Lust auf mehr. Super harmonisch und unglaublich trinkfreudig ist das ein Erfolgsgarant für die nächste Gartenparty. Oder für die Tage, an denen man sich nicht zwischen Rot und Weiss entscheiden kann.

Seit dem Jahrgang 2009 setzt das Weingut Heinrich ausschließlich auf Rotwein mit dem Schwerpunkt Blaufränkisch, der fast 80 Prozent der Rebfläche ausmacht. Silvia sieht den Pinot Noir als ihr persönliches Steckenpferd und steckt viel Leidenschaft in die Rebsorte. Beim Blaufränkisch ist vor allem der „Alte Reben“ das was für sie einen idealtypischen Blaufränkisch ohne dominanten Holzeinsatz ausmacht. Das Weingut umfasst heute über 38 Hektar Weingärten, in der Lage Goldberg stehen knapp 3 Hektar aus dem Jahr 1947, dem Hochzeitsjahr ihrer Großeltern, im Ertrag.

Auf alle Fälle bitte kalt trinken! Und wenn es mal ganz besonders heiß ist, ist ein Roséspritzer der ideale Durstlöcher. Passt auch richtig gut als Begleitung zu Meeresfrüchten vom Grill.



neunweine.at

Wein kaufen wie ein Kenner

Das Rezept zum Wein powered by

GuteKü**che**.at



MIESMUSCHELN IN TOMATENSAUCE

Zutaten für 4 Portionen

3kg	Miesmuscheln	1 Prise	Thymian
2 Bund	Suppengrün	1 Prise	Salz und Pfeffer
1 Stg	Lauch	5 Stk	Lorbeerblätter
2 Stk	Zwiebel	2 Stk	Knoblauchzehen
1 zw	Rosmarin	1 zw	Petersilie,
2 Dosen	geschälte Tomaten		fein gehackt
		3 EL	Öl

Zubereitung

Zuerst die Muscheln unter fließendem, kaltem Wasser mit einer Handbürste gut säubern und den Muschelbart an der Muschelkante mit einem Messer entfernen. Jene Muscheln, die geöffnet oder stark beschädigt sind, bitte nicht verwenden.

Dabei nicht auf den Geruchstest vergessen - nur Miesmuscheln, die kräftig nach Meer und Algen riechen, sollte man verwenden.

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Sellerie, Suppengrün und Lauch putzen und klein schneiden.

Nun in einem Topf etwas Öl erhitzen, Zwiebel, Sellerie und das Suppengrün darin gut anrösten.

Anschließend Rosmarin, Thymian, Lorbeerblätter, Salz und Tomaten hinzufügen. Das Gemüse nun etwa 15 Minuten köcheln lassen.

Danach die Muscheln zugeben und 10 Minuten bei sehr schwacher Hitze garen lassen - bis die Muscheln offen sind. Hier gilt die Regel: Geschlossene Muscheln sollten entsorgt werden.

Anschließend nochmal alles gut vermischen, die Tomatensauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Petersilie bestreut servieren.