

## WIJNNIEUWS

## WINTER ROSÉ

STRAKS IS DE OOGST BINNENGEHAALD, OP HET HOOGTEPUNT VAN DE DRUIVEN, EN WORDEN DE DAGEN KORTER. WE NEMEN AFSCHEID VAN ONS ZOMERSE GLAS ROSÉ. OF TOCH NIET? KOM ER MAAR IN, WINTER ROSÉ!

Iets om naar uit te kijken als de wijngaarden kaal zijn en de terrassen gesloten: Winter Rosé. Wijn met een nieuw smaakprofiel dat bij de winter past. Na een uitgebreid ontwikkelingstraject is Winter Rosé als merknaam tot stand gekomen – en ook beschermd in Europa. Winter Rosé is een nieuw concept waar wijnmakers, importeurs en distributeurs zich bij kunnen aansluiten. De onderzoeksfase is afgerond en Winter Rosé wordt na de zomer naar de Nederlandse markt gebracht. We zijn altijd blij met innovaties in de wijnwereld en praten erover met ondernemer en vinoloog Peter Heerschap. Want wat moeten we ons voorstellen bij Winter Rosé? Peter: 'Het smaakprofiel is eigenlijk tegenovergesteld aan dat van rosé die je in de zomer drinkt. Tegelijkertijd blijft het nog steeds een droge rosé.'

## KLEURRIJKE WIJN

We vervangen in gedachten snel ons koele frisse glas met een *blush* door een glas sappige, *chewy* of zelfs wat *big boned* rosé van blauwe druiven – want rosé wordt altijd van blauwe variëteiten gemaakt



maar de schilnweking is korter dan bij rode wijn. Peter: 'Winter Rosé drink je bij voorkeur ook warmer dan normale rosé, namelijk rond de 12 graden Celsius.' Hij vervolgt: 'De neus is expressief en kruidig met hinten van confituren van rood fruit. In de mond is de rosé rond en gelaagd en goed in balans met de milde zuren. In de afdronk heb je een klein bittertje.' De afdronk is volgens proevers niet al te lang dus dat smaakt naar meer, precies wat rosé in de zomer ook doet.

## AMBACHTSMAN THOMAS LUDWIG

De eerste Winter Rosé is samen met wijnmaker Thomas Ludwig ontwikkeld. Peter: 'Thomas heeft een wijndomein in de Moezel met wijngaarden op de zuidelijke hellingen en in het vlakke deel. Weingut Gebrüder Ludwig, dat sinds 1628 bestaat, produceert ook Grosses Gewächs, het topniveau wijn in Duitsland.' De foto is in juli genomen in de wijnkelder in Thörnich, Peter staat links en Thomas rechts. De Winter Rosé is in Nederland sinds kort exclusief verkrijgbaar in de horeca, maar als voorproefje van de kwaliteit kunnen we thuis een fles wijn van het familiebedrijf opentrekken, bijvoorbeeld de Riesling. Zet er desnoods je roze bril bij op.

VERKOOPPUNTEN VIA DE IMPORTEUR:

WINE-SPECIALS.COM

## DRINKEN IN RESTAURANTS

Winter Rosé is al met succes geïntroduceerd in Zeeland en Zuid-Holland. De restaurants die zijn verenigd als 'Vrienden van de Winter Rosé' gaan de Winter Rosé trocken van Ludwig op de kaart zetten. Peter: 'Restaurateurs zijn met de nieuwe smaak aan



het experimenteren, bijvoorbeeld met vis die structuur heeft, zoals zeewolf, en met wit vlees zoals eend, kip, kalkoen en parelhoen. Het blijkt tot nu toe dat de Winter Rosé heel goed combineert met winterse stamppotten die niet te zoet zijn, zoals stampot andijvie met spekjes of pijnboompitjes.'

RESTAURANTS WAAR JE TERECHT KUNT VOOR EEN GLAS BIJ DE OPENHAARD: WINTERROSE.NL

## IN JE KERSTPAKKET

Winter Rosé heeft als gemeenschappelijk kenmerk de kleur van een rode kerstbal. In het glas danst het licht omdat het gedeeltelijk wordt doorgelaten en dat geeft mooie reflecties. De warme sfeer is voor Peter aanleiding om zich hard te maken voor de opname van de nieuwe wijn in kerstpakketten van dit jaar. 'Alvast 15 bedrijven gespecialiseerd in het leveren van kerstpakketten zullen de Winter Rosé in hun assortiment opnemen en etaleren op het internet en in de showrooms.' Wij kunnen niet wachten tot de avonden langer worden!