

Presseinformation No. 2/2022

Champagner verspricht romantisches Duett aus Terroir und Frucht

Den Spätsommer mit dem Prestige Brut Rosé de Saignée von De Watère genießen

- ❖ Aufwändige Herstellungs-Méthode „Saignée Cuvée“
- ❖ Dadurch kräftiger, dunkler und reicher als ein typischer Rosé
- ❖ Reifezeit bis zu 8 Jahre in Kreidehöhlen
- ❖ Bereits 13-mal ausgezeichnet

Als wäre die Sonne vom Himmel in ein Glas gestiegen, um sich dort nach der Hitze des Tages auf das Angenehmste abzukühlen. So präsentiert sich der bereits 13-mal ausgezeichnete Champagner [Prestige Brut Rosé de Saignée](#) dem Auge. Er ist der ebenso niveauvolle wie prickelnde Begleiter für schöne Momente im Spätsommer und Herbst. Das beinhaltet natürlich auch ein gutes Essen. Schon der französische Schriftsteller Gustave Flaubert (1821 bis 1880) sagte: „Champagner kennzeichnet das gehobene Dinner.“ Durch die Kohlensäure stellt sich dabei anders als bei „stillem“ Wein eine besondere Frische ein. Besonders gut passt der Prestige Brut Rosé de Saignée zu kräftigen Gerichten. Zum Preis von 145 Euro (0,75 Liter) erhalten Genießer hier ein echtes Highlight aus dem Hause De Watère. Wie kaum ein anderer Hersteller pflegt das 2011 von Martin A. Konorza gegründete Unternehmen die manuellen Methoden der Champagner-Herstellung. Diese waren im 19. Jahrhundert Schritt für Schritt perfektioniert worden, bevor mit der Industrialisierung die Massenproduktion einsetzte.

Rosé-Champagner sind seit über 200 Jahren bekannt und werden auf unterschiedliche Weise produziert. Ein echtes Meisterwerk stellt der Prestige Brut Rosé de Saignée dar: Das letzte Wort des Namens bedeutet so viel wie „ausbluten“ und benennt eine aufwändige Herstellungsmethode. Oft werden bei der Rosé-Herstellung weißer und roter Traubensaft vermischt. Bei De Watère jedoch bleiben Schalen und Saft in Kontakt, bis sich die wunderbare rubinrote Farbe von alleine eingestellt hat. „Die Saignée-Methode erfordert ein hohes Maß an Geschicklichkeit, denn Saft und Schalen müssen genau zum richtigen Zeitpunkt getrennt werden, um eine optimale Extraktion der Aromen und der Rosé-Farbe zu erreichen und gleichzeitig die bitteren Tannine zu vermeiden“, erläutert Geschäftsführer Konorza. Geschmacklich ergibt sich ein lebhafter Komplex aus roten Früchten und Sirupen, der den Gaumen belebt. Der Champagner ist kräftiger, dunkler und reicher als ein typischer Rosé.

Wie alle Produkte von De Watère wird der Prestige Brut Rosé de Saignée ausschließlich aus der ersten Pressung (Cuvée) hergestellt. Die Dosage fällt mit 6,9 Gramm Fruchtzucker aus den eigenen Trauben bewusst niedrig aus. Sie trägt aber entscheidend dazu bei, dass sich die Aromen verbinden und voll zur Geltung kommen. Zudem wird die malolaktische Gärung zugelassen, da sie ein natürlicher Prozess ist, um die ausdrucksstarken Aromen zu glätten. Bis endlich die Korken knallen können, reift der Prestige Brut Rosé de Saignée aber noch bis zu 8 Jahre in Kreidehöhlen in der Champagne. In der Regel besteht der fertige Champagner dann zu gleichen Teilen aus zwei aufeinanderfolgenden Jahrgängen, um den Stil des Hauses einzufangen und gleichzeitig die einzelnen Jahrgänge zur Geltung kommen zu lassen.

Kontakt: De Watère GmbH | Robinsonstraße 7 | 81739 München
Tel.: +49-(0)89-55923617 | E-Mail: info@de-watere.com

Pressekontakt: IKmedia GmbH | Friedenstraße 33 | 90571 Schwaig bei Nürnberg
Tel.: +49-911-570320 0 | Fax: +49-911-570320 69 | E-Mail: info@ikmedia.de