



** Sud de France*

Perpignan, August 2018

Leicht, frisch und trendy: Süßwein-Cocktails

Roussillon-Süßweine inspirieren Food-Blogger zu kreativen Mixgetränken

Spritz, Hugo und Co. haben es vorgemacht: Weincocktails sind eine köstliche, leichte Alternative zu hochprozentigen Mixgetränken. Als perfekte Basis erweisen sich Süßweine. Sie bringen alles mit, was einen leichten Cocktail ausmacht: wenig Alkohol, eine angenehme Süße und facettenreiche Aromen. Und bei der Kombination mit anderen Cocktailzutaten sind keine Grenzen gesetzt.

Die erste Adresse für Süßweine ist das Roussillon. Mit den Appellationen Rivesaltes, Muscat de Rivesaltes, Maury und Banyuls – in verschiedenen Farben und Weinstilen – liefert die Region im Südwesten Frankreichs eine breite Ausgangsbasis für die unterschiedlichsten Cocktails. Von dieser Vielfalt haben sich drei deutsche Food-Bloggerinnen zu kreativen Mixgetränken inspirieren lassen:



** Sud de France*

„Foodlovin“ mixt Süßwein mit Obst und Gemüse

Denise Renée Schuster von Foodlovin' (<https://foodlovin.de>) verbindet am liebsten Genuss mit gesunder Ernährung. Ihrer Cocktail-Kreation hat sie deshalb eine ordentliche Portion Obst und Gemüse verpasst. Eine wunderbare Ergänzung zum Süßwein.

Sweet Melon Basil

Zutaten für ein Glas:

½ Zuckermelone (z.B. Galia, alternativ TK-Melone)
10 cl Muscat de Rivesaltes
4 cl Ingwerlimonade
2 cl Limettensaft
2 Gurkenscheiben
2 Stiele frischer Basilikum
½ Limette
Crushed Ice

Zur Deko:

Verschiedene Melonen
Gurke



Zubereitung:

Die Hälfte des Fruchtfleischs im Mixer fein pürieren. Aus dem restlichen Melonenstück mit einem Ausstecher runde Kugeln ausstechen. Die Basilikumblätter vom Zweig zupfen.

3 EL Melonenpüree in ein Glas geben und das Glas zur Hälfte mit Crushed Ice füllen. Muscat de Rivesaltes, Ingwerlimonade und Limettensaft in das Glas füllen. Dann die Basilikumblätter, Gurkenscheiben, Melonenkugeln und Limettenstücke hineingeben. Je nach Gusto gegebenenfalls umrühren. Zur Deko bunte Melonenbällchen und Gurkenscheiben auf Spieße stecken.



** Sud de France*

„Confiture de Vivre“ fängt die Aromen des Roussillon ein

Die Frankreich-Liebhaberin und Roussillon-Kennerin Sandy Neumann (www.confiture-de-vivre.de) ließ sich in der Region selbst zu ihrer Kreation inspirieren. Die Noten der Garrigue, das Aroma der Fichtennadeln und die Süßwein-Aromen entführen den Genießer in die südfranzösische Landschaft mit ihren Weinbergen und Heidesträuchern (Garrigue).

Zwischen Garrigue und Meer

Zutaten für 1 Glas:

5 cl Rivesaltes Grenat

150 ml trockener Schaumwein, z.B. Crémant

1 cl Vinaigre de Sapin du Canigou

(Fichtennadelessig, alternativ ein guter Kräuterelessig)

1 Zweig Rosmarin

Eiswürfel



Zubereitung:

Einen runden großen Eisball oder zwei eckige Eiswürfel in ein Cocktailglas geben. Zuerst den Schaumwein einfüllen und dann den Rivesaltes Grenat und den Fichtennadelessig dazu geben.

Mit einem Barlöffel umrühren und mit einem Zweig Rosmarin servieren.



* *Sud de France*

Mia, die Küchenchaotin treibt's fruchtig

Dass eine Küchenchaotin (<https://kuechenchaotin.de>) auch eine wunderbare Barfrau sein kann, stellt Mirja Hoechst eindrucksvoll unter Beweis. Ihr Cocktail Berries 'n Wine verbindet die komplexen Süßwein-Aromen mit Beeren und Zitrusfrüchten.

Berries 'n Wine

Zutaten für 1 Glas:

125 ml | Muscat de Rivesaltes
75 g gefrorene Waldbeeren
50 ml Orangensaft
Abrieb von ¼ Zitrone
3 Eiswürfel
Optional: 25 ml Wodka



Zubereitung:

Die Zutaten zusammen in einen Mixer geben und fein pürieren. Fertig!

Einfach, aber genial: das Geheimnis der Süßwein-Herstellung im Roussillon

Das Roussillon an der Grenze zu Spanien ist eine kleine Welt für sich. Wie in einem Amphitheater umschließen drei Gebirge die Weinregion, die sich nach Osten zum Mittelmeer öffnet. 316 Sonnentage, frischer Wind und vielfältige Böden bieten beste Voraussetzungen, facettenreiche Weine hervor-



** Sud de France*

zubringen. Neben der breiten Palette an trockenen Gewächsen sind die natürlichen Süßweine – Vins Doux Naturels – das Aushängeschild des Roussillon. Ihre angenehme Süße erhalten sie durch die „Mutage“, auch Stumm machen genannt. Das Prozedere ist ebenso einfach wie geistreich: Während der Gärung geben die Winzer reinen Weinalkohol zum Most. Damit stoppen sie die Aktivität der Hefen, bevor diese den gesamten Zucker in Alkohol umwandeln können. So bewahren die Vins Doux Naturels einen Teil der natürlichen Fruchtsüße.

Knackig-frisch oder rauchig-komplex: Welcher Süßwein für welchen Cocktail

Die Süßweine der Appellationen Rivesaltes (Grenat und Rosé), Maury (Blanc und Grenat), Banyuls (Blanc, Rimage, Rosé) werden jung abgefüllt. Ihre frische Süße kommt besonders gut zur Geltung in Kombination mit sauren oder bitteren Cocktail-Partnern wie Tonic Water, Ginger Ale oder Säften – Grapefruit, Cranberry oder Zitrone.

Andere Roussillon-Süßweine der Appellationen Rivesaltes, Maury und Banyuls (jeweils als Tuilé, Ambré, Hors d'Age und Rancio) sowie Banyuls Grand Cru (Tuilé) werden unter Luftkontakt ausgebaut. Manchmal lagern die Winzer sie sogar draußen in der Hitze in Holzfässern oder großen Glasballons, um den oxidativen, rauchigen Charakter zu verstärken. Diese charaktervollen Süßweine harmonieren ebenfalls hervorragend mit sauren und bitteren Noten, aber auch mit süßen Komponenten wie Bananensaft oder Sirup (Erdbeere, Pfirsich, Karamell, Kokos). Wer es hochprozentiger mag, kann die leichten Weincocktails natürlich auch mit Rum, Cointreau, Blue Curaçao, oder anderen Alkoholika aufspritzen.

Conseil Interprofessionnel des Vins du Roussillon (CIVR)

19, avenue de Grande Bretagne
BP 649 – F-66006 PERPIGNAN

Pressekontakt :

Sopexa S.A., Deutschland
Annette Scholz
Tel: 0201 8554559
sopexa@textbuero-scholz.de

**INFINIMENT
ROUSSILLON**