Alois Lageder

Rosso Mosso, Vino Spumante
Rosso Extra Dry

750 ml

Italy,

9951091058

, ,

Alkoholgehalt:	0,0 %
Residual sugar:	12 g/l
Acidity content:	6 g/l



Food reccomendations

from Marian Henß

Pizza | Fior di Latte | Fenchelsalami

Wildcarpaccio | Feldsalat | Himbeere | Wacholder

Gegrillte Garnele | Tomate | Zucchini | Petersilie

Tasting review

by Marian Henß on 01.09.2026

Farbe:

Leuchtendes Granatapfelrot mit kirschroten Reflexen, hoher Transparenz und brillantem Glanz; dazu ein zunächst kräftig aufschäumendes Mousseux mit mittelgroßer Perlage, das immer wieder lebhaft aufsteigt und eine schöne Schaumkrone bildet.

Nase:

Duftiger, ehrlicher und ausgesprochen saftiger Auftakt. Im Mittelpunkt steht zunächst die rote Johannisbeere – beinahe so unmittelbar, als würde man direkt in eine Handvoll frischer Johannisbeeren beißen. Dazu kommen Heidelbeere, Sauerkirsche und Himbeere, vor allem aber viel Granatapfel, ergänzt um saftige Feige und einen Hauch Maulbeere. Bemerkenswert ist auch die intensive Erinnerung an frische rote Trauben, eine Aromatik, die man im fertigen Wein nur selten so deutlich wahrnimmt. Es entsteht der Eindruck eines kräftigen Schlucks frisch gepressten Saftes aus roten Trauben und Beeren, allerdings ohne Süße oder marmeladige Schwere.

Der entscheidende Kontrast kommt aus der Kräuterwürze. Petersilie und Zitronenthymian ziehen wie eine Peitsche durch die saftige Frucht und verhindern jede Form von Gefälligkeit. Dahinter liegen Lorbeer, etwas schwarzer Pfeffer, Wacholder und ein Hauch Lakritz. Kirschsaft und rote Beeren bleiben präsent, werden durch diese herbe, kräuterige und würzige Linie aber immer wieder eingefangen. Die Frucht steht eindeutig im Vordergrund, wirkt dabei jedoch vollkommen unaufgeregt und natürlich. Eine offene, ehrliche Nase, die unkomplizierten Trinkspaß ankündigt, gleichzeitig aber bereits mehr herbe Kontur besitzt, als man zunächst erwarten würde.

**

Gaumen: **

Das kräftig aufschäumende Mousseux bestimmt zunächst das Mundgefühl und legt sich cremig und schmelzig über den Gaumen. Doch gerade hier nimmt der Rosso Mosso eine überraschende Wendung: Die Frucht, die in der Nase noch so präsent war, zieht sich deutlich zurück. Stattdessen übernehmen Textur, Bitterstoffe und Würze. Das wirkt keineswegs kitschig oder vordergründig fruchtig, sondern erstaunlich trocken, erdig und ehrlich.

Piment, Wacholder und Pfeffer geben Struktur, Petersilie setzt erneut diesen markanten kräuterigen Akzent. Erst darunter erscheinen Johannisbeere, Heidelbeere und Sauerkirsche wieder, saftig, aber bewusst untergeordnet. Besonders gelungen ist das Zusammenspiel von Säure, Kohlensäure, Cremigkeit und Schmelz. Die feinherben Bitterstoffe geben dem Wein zusätzlichen Zug und sorgen für Animation und Leichtigkeit. Trotz des cremigen Mundgefühls bleibt alles frisch und enorm trinkfreudig.

Ein tolles, vollkommen unkompliziert zu genießendes Getränk, das sich aber keineswegs auf Easy Drinking reduzieren lässt. Gerade die Verbindung aus schäumender Textur, herber

Würze, zurückgenommener Frucht und trockenem Finish macht ihn zum idealen Spätsommer- und Herbst-Schaumwein – solo nach dem Dinner ebenso wie als ausgesprochen vielseitigen Speisenbegleiter.