



©Maison Gutowski

# Der Rosé des Maison Gutowski (MG)

## Spannend, kontrovers und alles andere als erwartet!

Wir durften drei Jahrgänge MG-Rosé verkosten und waren überrascht. Rosés aus den Jahrgängen 2017, 2018 und 2019 standen auf unserem Tisch, nachdem wir vor drei Jahren den 2016er sehr positiv bewertet hatten.

Dieses Mal glich keiner dem anderen. Entweder man war spontan Fan oder man rümpfte sich fragend die Nase. Letzteres aber meist, weil man eben einen leichten süffigen Sommerwein erwartete, so wie er landauf und landab heute in Mode ist.

### Maison Gutowski

Web: <https://m-g-wine>

Facebook: <https://www.facebook.com/maisongutowski/>

Instagram: [https://www.instagram.com/m\\_g.wine/](https://www.instagram.com/m_g.wine/)

Die Rosé-Weine von Maison Gutowski ([Link](#)) sind weder Schicki-Micki-Tropfen, noch zu vergleichen mit dem kühlen erfrischenden Nass, das uns im Sommer 2020 mit viel oder weniger Spass auf der Terrasse begleitete. Vielleicht ist der Vergleich zu alten Sportwagen der Marke MG etwas treffender. Der Jahrgang 2017 und auch der 2018 der verkosteten Rosés war rassig, aber auch etwas eckig und eben Geschmackssache, ganz so wie die englischen MG-Cabriolets aus den 50iger und 60iger Jahren ([Link](#)). Dies durchaus im Gegensatz zur italienischen Sportwagenkonkurrenz, die damals mit ihren Rundungen stets Wert auf eine auffällige bella figura legten. Der Jahrgang 2019 des MG-Rosé erschien uns dagegen verschlossen, fast wie ein MG-Coupé.



©pxhere

Nach reiflichem Überlegen passt aber wohl eher der Vergleich mit einem Roadster bei dem das Hardtop erst mit Erreichen des richtigen Zeitpunkts abgenommen werden sollte um den vollen Genuss zu erzielen. Da die Gutowskis Liebhaber des guten Geschmacks sind, bin ich mir sicher, dass sie mir diesen Vergleich nicht übel nehmen werden.

## Das Maison Gutowski

Maison Gutowski ist ein junges und ambitioniertes Weingut in der Provence. Erschaffen 2012 durch ein französisch-schweizerisches Ehepaar aus Genf. Aline und Grégori Gutowski sind Autodidakten. Sie wurden nicht in die Weinwelt hineingeboren, sondern erschufen sich als Weinliebhaber einfach ihren eigenen Traum. Sie aus Südfrankreich, er Schweizer mit polnischen Wurzeln. Gefunkt hat es während Alines Studium der Finanzwissenschaft in Lausanne. Wie oft im Leben war dann die Ankunft des Nachwuchses eine Phase der Veränderung und Aline wollte nun ihr eigener Chef werden. Durch die Unterstützung des Unternehmergehatten Grégori ([Link](#)) wurde aus dem Traum dann Realität. Der Sitz von MG ist übrigens in Brignoles, einer französischen Stadt mit 17.179 Einwohnern im Département Var in der Region Provence-Alpes-Côte d'Azur. Die Vielfalt der Böden in der Appellation Côtes de Provence verhalf zu einem qualitativ hochwertigen Terroir.



©Gutowski

Eine sorgfältige Parzellenauswahl mit vielen alten Rebstöcken – die man durchaus schmeckt - sowie die Zusammenarbeit mit Technikern der AOC Côtes de Provence ([Link](#)) und erfahrenen Önologen holen das Beste

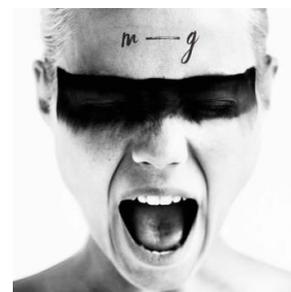
aus Böden, Reben und Trauben rund um das Massif des Maures heraus. Schieferböden liefern Mineralität mit einer hohen Konzentration von Kalium und Magnesium. Schiefer hat ein gutes Wasserrückhaltevermögen und ermöglicht eine typische Graphitnote. Das passt übrigens perfekt zu Syrah, denn ein schieferhaltiger Boden lässt ihn langsamer reifen, was Finesse und Komplexität mit sich bringt. Lehm-sowie kalkhaltige Böden verleihen dem Rosé zudem Frische und Eleganz. Der Wunsch jedes Jahr aufs Neue einen Wein von herausragender Qualität zu erschaffen, wird fortlaufend



Aline Gutowski und Johanna Dayer, die die Jahrgänge 2016 bis 2019 vinifizierte

©Gutowski

durch hochkarätige Spezialisten im Netzwerk begleitet und man erahnt fast die technischen Raffinessen, die in jeden Jahrgang dieser Weine investiert wurden. So ist es nicht verwunderlich, dass der MG-Rosé seit fünf Jahren jedes Jahr neu wieder Bewertungen zwischen 90 und 93 von 100 Punkten erzielt - aber eben nur sofern man dies zu schätzen weiss.



Gutowski

## Die Verkostung

### MG - Rosé Vintage 2019 - Grande Cuvée - Côtes de Provence

Eine saftig spannende Assemblage von Cinsault, Grenache, Syrah und Rolle. Die alten Weinberge profitieren von den schiefer- und schluffhaltigen Böden des Maures-Massivs, von lehm-kalkhaltigen Hängen in Le Thoronet und nahe Lorgues und natürlich von der aussergewöhnlich, stets freundlichen Sonneneinstrahlung der Provence in Le Cannet des Maures. Es wurde nachts geerntet damit die Trauben ihre ganze Frische



Aline Gutowski

©Gutowski

behalten müssen, bevor sie zur Presse kommen. Die Weinbereitung pro Parzelle und Rebsorte erfolgte separat. Die Trauben wurden pneumatisch gepresst um eine Hautbeimischung zu vermeiden, keine Mazeration und kein Bluten ([Link](#)). Die alkoholische Gärung erfolgte bei niedriger Temperatur in thermoregulierten Edelstahlbehältern. Die Gärung erfolgt bewusst bei relativ niedrigen Temperaturen, wobei 15°C für das gewünschte Profil ideal ist. Geht man tiefer, so erzielt man nach MG Aromen von Amylbirne, englischen Bonbons und Bananen. MG will jedoch die verschiedenen Facetten der verwendeten Rebsorten zeigen und deshalb moderate Temperaturen beibehalten um diese nicht mit Gärnoten zu überdecken. Es erfolgte sodann ein biologischer Säureabbau, der jedoch - um eine fein zisierte Säure zu behalten – nach kurzer Zeit unterbrochen wurde. Letzteres schmeckt man durchaus heraus. Die Reifung des Weins auf der Hefe verleiht ihm die Eigenschaften, die bei MG als wichtig erkoren wurden. Die abgestorbenen Hefen, die am Boden des Bottichs ruhen und als Trub bezeichnet werden bestehen aus Mannoproteinen ([Link](#)), die dem Wein bei der Zersetzung eine fettartige und cremige Textur verleihen. So kann der Wein Volumen im Mund und zusammen mit der Säure gewisse Amplituden im Empfinden hervorrufen.

(jfg+pit): 12.5 % Vol. Alkohol. Blasses mitteldunkles Rosa mit leicht wässrigem Rand. Am erfahrenen Zinken eine beeindruckende, intensive, delikate, tief sinnige, harmonische Nase mit dem kompromisslosen Charakter der Eisenhand in einem Samthandschuh. Man merkt, dass dieses Erzeugnis heute noch viel zu jung ist und am besten noch drei Jahre im Keller lagern möchte. Fast Babymord oder eben – um auf unseren MG-Roadster-Vergleich zurück zu kommen - eine Fahrt im richtigen Auto, aber noch zur falschen Jahreszeit. Das Bouquet ist frisch, einladend und verführerisch. Es strömen feine, reintönige Düfte nach rosaroter Pampelmuse, Rosenblätter, rosaroten Johannisbeeren, Weinbergpflirsichen, etwas Himbeeren und weiteren, kleinen, roten Beeren aus dem Glas. Die Intensität des sonnenfreudigen Jahres 2019 fällt in den Düften auf, ohne jedoch zu stören. Am durchaus trockenen Gaumen kommen die Geradlinigkeit und die Präzision zur Geltung, eben die technische Raffinesse, die durch die konsultierten Spezialisten hier in die Flasche gezaubert wurde. Saftig, ausgewogen, mit der nötigen, perfekt eingebundenen Säure ausgestattet, dieser Mund vervollständigt das Gefühl eines sehr klug vinifizierten Weins. Es strahlt eine gewisse, kalkhaltige Mineralität und zugleich fruchtige Rasse aus dem Ganzen und es bereitet zugleich viel Spass. Ein klarer Erfolg aus den Händen von Gregori und Aline Gutowski sowie der talentierten Önologin Johanna Dayer, damalige Projektleiterin vom Electus, und heutige Managing Partnerin auf dem Clos Tsampéthro und MW-Anwärterin. Wir sind uns uneinig. Jean-Francois vergibt in Vorfreude bereits jetzt **18/20** (93/100), ich selbst bin vorsichtiger und vergebende ohne Kristallkugel derzeit 17 bis 17.25, denke aber bis zu **17.5/20** (91/100) könnten für wirkliche Fans in 1-3 Jahren durchaus drin liegen.

Passt jugendlich einfach so, zu Aperogebäck, zu grossen grünen Oliven und zur mildereren asiatischen Küche.

Ab Hof und in Deutschland sowie in der Schweiz lieferbar kostet dieser Wein CHF 120.- / € 102.- die sechs Flaschen, CHF 180.- / € 160.- die vier Magnumflaschen. In der Schweiz ist er ausserdem für CHF 18.90 die Flasche bei [hilti-Weine.ch](http://hilti-Weine.ch) erhältlich.



## MG - Rosé Vintage 2018 - Grande Cuvée - Côtes de Provence

(pit): Auch hier empfängt uns ein komplexes und elegantes Bouquet. Nur diesmal deutlich reifer und frischer. Das saftartig jugendliche des Jahrgangs 2019 weicht hier einer eleganten subtilen Mineralität. Der auf dieselbe Art wie der Jahrgang 2019 hergestellte Wein ist erwachsen geworden und gleicht einem MG-Roadster auf dem Weg zum Regenbogen im mineralisch frischen Duft nach einem sommerlichen Platzregen.

Traubensorten: Assemblage aus den klassischen Rebsorten aus der Provence, also Grenache, Syrah, Cinsault und Rolle.

12.5 % Vol. Alkohol. Blasses helles Rosa mit leicht wässrigem Rand. An der Nase blumige Noten, saftig elegante Noten von Weinpflirsich, etwas rosa Grapefruit, fast weisse Johannisbeeren, rote Kirschen, Walderdbeeren, etwas rote Stachelbeere, ein Hauch von zarter Hefe, Vanille und sogar etwas Zimt. Dieser betörende Mix wird begleitet von einem Hauch von geriebenen Mandeln und Malaguette-Pfeffer, grasigen Noten wie von frisch gemähtem Heu sowie von trockenen mineralischen Noten, insbesondere von Schiefer und nassen Steinen. Spannend und komplex, das macht den

Kenner neugierig. Der eher komplexere Wein verwirrt beim ersten Eindruck vor allem die beerig und süffig orientierte Sommer-Proseccofraktion. Er ist alles andere als ein easy drinking Rosé und spaltet die Gemüter. Am Gaumen trocken, seidig, etwas säuerlich aber mit einer geschmeidigen fast leicht perlierenden Textur, einem mittelschlanken wohl geformten Körper und Aromen von roten Beeren, Brioche Noten, paradoxerweise nach leicht unreifen gelben Äpfeln, zart grasigen Noten, einer straffen kalkigen Mineralität und einem langen, süffig, beerig, mineralischen Abgang. Das ergibt klar eine **17.5/20** (91/100) für das spannende Gesamtbild. Wir sind beeindruckt!

Passt jugendlich einfach so, zu Aperogebäck, zu grossen grünen, aber auch zu griechischen Oliven aus Amphisis, zu Kalbfleischroulade mit pikanter Gemüsefüllung oder Tigerprawns vom Grill, zu Steinpilz- und Kürbis-Risotto und zur durchaus scharfen und raffinierteren asiatischen Küche.

Der Wein ist leider weitgehend ausverkauft.



©Gutowski

## MG - Rosé Vintage 2017 - Grande Cuvée - Côtes de Provence

Yep, natürlich ist auch diese Ausgabe des MG komplex und elegant. Er hat weder das saftartig Jugendliche des Jahrgangs 2019, noch die junge Erwachsenenfigur des 2018. Hier handelt es sich um die erwachsene Ausgabe des MG, die jedoch nicht weiter gelagert werden, sondern nun genossen werden sollte. Prädikat trocken, beerig, mineralisch und edel gereift. Das ist der schon etwas ältere offene MG-Roadster für Sammler und Abenteurer, der zwar mit leichtem Rost versehen ab und zu liegen bleibt, aber bei Liebhabern stets im Rang ganz oben steht und bei jedem Oldie-treffen sein Publikum findet.

Traubensorten: Assemblage aus 40% Grenache, 15% Syrah, 35% Cinsault und 10% Rolle.

12.5 % Vol. Alkohol. Blasses helles Rosa. An der Nase wieder blumige Noten, die sich jedoch eher Richtung Trockengesteck entwickeln. Rote Beeren wie rote Kirschen und Walderdbeeren, etwas rote Pflaume, Weinpfirsich, Pomelo, weisse Johannisbeeren, etwas grüne Stachelbeere, ein Hauch Brioche, grasige Noten, ein Hauch von geriebenen Mandeln und Malaguetten-Pfeffer sowie von trockenen mineralischen Noten und dem Duft eines

Steinbruchs nach einem Platzregen. Hier spätestens steigt die Normalo-Rosé-Fraktion aus und sucht nach etwas mehr Süßerem und Süffigerem. Der Kenner jedoch frohlockt, genießt und schweigt. Am Gaumen wieder trocken, das war klar. Eine zarte weiterhin knackige Säure vermischt mit eleganten Hefenoten, einer immer noch eleganten Frische, einem mittelschlanken top gekleideten Körper und Aromen von roten Beeren, den leicht grasigen Noten und natürlich wieder dieser wohl MG-klassischen kalkigen Mineralität. Der Abgang ist mittellang, aber ebenfalls süffig, etwas weniger beerig als 2019 und 2018, aber mit der typischen Mineralik und einem gewissen Zug. Nicht ganz so elegant wie 2018, aber eine wohlverdiente **17.25/20** (90/100) für den wirklich tollen Auftritt.

Passt jugendlich einfach so, zu Aperogebäck, zu gereiftem Käse, zu griechischen Oliven aus Amphis, zu Hummer und Strauss vom Grill, zu Steinpilz- und Kürbis-Risotto und zur wirklich sehr gehobenen asiatischen Küche.

Auch dieser Wein ist leider weitgehend ausverkauft. Bei [hiltl-weine.ch](http://hiltl-weine.ch) ist jedoch noch eine 1.5L-Bottle für CHF 44.80 zu ergattern.

**Autor:** Peter Thomas (Pit) Mühlhäuser  
2. November 2020

**Lektorat:** Jean François Guyard



Unser Redaktor **Peter Thomas Mühlhäuser (Pit)** hat in Deutschland Jura studiert und lebt seit 2006 in der Schweiz. Er war lange Jahre als Anwalt, Firmenjurist sowie in der Geschäftsleitung aktiv und ist nun als Allrounder insbesondere in der Leitung von Projekten engagiert. Als erfahrener und leidenschaftlicher Weinliebhaber und WSET 3-Absolvent besucht Pit gerne Weingüter auf der ganzen Welt, um neue Trends kennenzulernen und darüber zu berichten. Seine Leidenschaft für das Kochen verbindet er gerne mit der Kombination von passenden Weinen.

Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf [www.vinifera-mundi.com](http://www.vinifera-mundi.com) und [www.vinifera-mundi.ch](http://www.vinifera-mundi.ch) vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu senden.