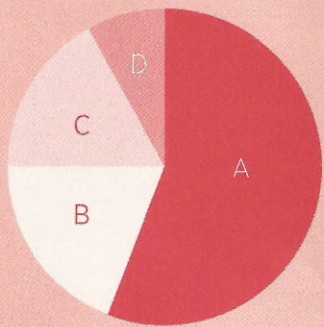


VINUM-INFOGRAFIK ROSÉWEIN

Bereits im letzten Sommer war klar: Rosé liegt im Trend. Weltweiter Hauptproduzent ist seit jeher die Provence im Süden Frankreichs. Auch das Languedoc-Roussillon sowie die südliche Rhône tragen zu diesem Erfolg bei. Ein Roséwein entsteht auf unterschiedliche Weise. Je nach Weinbaugebiet ist sowohl die traditionelle Herstellung mit einer kurzen Maischestandzeit als auch das Verschneiden von roten und weissen Grundweinen zugelassen. Letztere Methode findet in der Champagne Anwendung.



Restzucker mit sinkender Tendenz

- A 56% unter 3,99 Gramm pro Liter
- B 19% zwischen 4 und 9,99 Gramm pro Liter
- C 17% zwischen 10 und 19,99 Gramm pro Liter
- D 8% über 20 Gramm

94%

werden mit einer Jahrgangsangabe verkauft. Obwohl Rosé meist jung konsumiert wird.

Top-3-Importländer

Land	Anteil am Gesamtmarkt
1. Frankreich	29%
2. Grossbritannien	19%
3. Deutschland	12%

Lediglich

9%

der französischen Champagner werden als Rosé-Champagner verkauft.

Wichtigste Traubensorten nach Land

Land	Haupttraubensorten
Frankreich	54% Pinot Noir, 16% Grenache, 14% Cabernet, 13% Syrah
Italien	19% Montepulciano, 16% Pinot Grigio, 12% Nebbiolo
Spanien	38% Glenache, 36% Tempranillo, 6% Monastrell
USA	31% Zinfandel, 26% Pinot Noir, 10% Syrah, 9% Gamay
Deutschland	80% Pinot Noir, 20% Cabernet Sauvignon
Argentinien	57% Malbec, 29% Syrah, 14% Merlot

Top-3-Exportländer

Land	Anteil am Gesamtmarkt
1. Italien	43%
2. Spanien	21%
3. Frankreich	13%

Wichtigste Produzenten

Land	Menge
1. Frankreich	691 Millionen Liter
2. Italien	494 Millionen Liter
3. USA	370 Millionen Liter
4. Spanien	247 Millionen Liter
5. Deutschland	98 Millionen Liter

Spitzenkonsumenten

Land	Menge
1. Frankreich	36%
2. USA	13%
3. Deutschland	7%
4. Italien	6%
5. Grossbritannien	6%

2.47

Milliarden Liter Rosé werden weltweit produziert

Dies entspricht rund 9% der gesamten Weinproduktion. In Frankreich hat die Roséproduktion in den letzten 10 Jahren um 31% zugenommen.