

Rosé

Herkunft. Handwerk. Haltung.

Ein kurzes Lesebüchlein aus dem Gespräch mit
Weingut Dr. Corvers-Kauter (Rheingau)



Dieses Büchlein in 90 Sekunden

Rosé ist längst kein Nebenprodukt mehr. Er ist die Flasche, die als erste auf dem Tisch steht - und oft die, über die man am meisten redet. In einem Gespräch mit dem Weingut Dr. Corvers-Kauter im Rheingau geht es um genau diese Mischung aus Herkunft und Haltung: Wie entsteht ein Rosé, der leicht wirkt, aber nicht belanglos ist? Und wie gelingt ein entalkoholisierter Rosé, der nach Wein schmeckt - und nicht nach Traubensaft?

Du lernst (1) wo Rosé herkommt und warum Provence-Stil heute weltweit prägt, (2) warum Spätburgunder im Rheingau eine unterschätzte Rosé-Basis ist und (3) weshalb die Entalkoholisierung die Königsdisziplin ist - samt neuer Membrantechnologie als nächstem Qualitätssprung.

"Unsere Weine - da sollst du immer die zweite Flasche aufmachen."

Hinweis: Dieses Lesebüchlein ist eine kurzweilige, redaktionell verdichtete Aufbereitung des Gesprächs vom 28. November 2025 (Minutes AI-Notizen) - für Website, Newsletter und den Download-Bereich.

Inhalt

1. Rosé: Von der Antike bis zum Provence-Stil	4
2. Rheingau in Rosé: Riesling-Land, Spätburgunder-Herz	5
3. Jahrgang, Handwerk, Haltung: Warum Wein immer mit dem Winzer fällt	6
4. Entalkoholisierung: Vom Vakuum zur Membran	7
5. Why Club Rosé: Unsere USPs in einem Glas	8

1. Rosé: Von der Antike bis zum Provence-Stil

Rosé ist kein Trick - sondern eine Stilentscheidung. Historisch waren viele frühe Weine wahrscheinlich heller, weil die heute üblichen langen Maischestandzeiten für tiefdunkle Rotweine erst später verbreitet wurden. In Südfrankreich, rund um das alte Massalia (heute Marseille), prägte sich der Gedanke eines hellen, frischen Weins besonders stark aus - und Provence wurde zum Referenzpunkt für den modernen Rosé-Stil.

Lange Zeit hatte Rosé ein Imageproblem: ein 'staubiges Produkt', eher Ergänzung als Star. Im Gespräch fällt ein Satz, der hängen bleibt: Rosé war früher oft ein 'Frauengetränk'. Heute ist er ein absolut sozial akzeptierter Wein - leicht, fruchtig, aber (wenn er gut gemacht ist) ernst zu nehmen.

Rosé in Deutschland: Rosé, Rotling, Weißherbst

Im deutschen Sprachraum stolpert man schnell über Begriffe: 'Weißherbst' (sortenreiner Rosé aus einer roten Rebsorte), Rotling (gemischte Verarbeitung) oder schlicht Rosé. Entscheidend ist weniger das Wort - sondern die Sorgfalt im Keller: schnelle Verarbeitung, kontrollierter Schalenkontakt, Frische.

Merke

- Provence-Stil: helle Farbe, Zitrus- und rote Beerenaromen, eher trocken.
- Trends: weg von 'Drink Pink', hin zu elegantem, blassem Rosé.
- Guter Rosé ist kein 'dünnes Sommerwässerchen' - er darf Substanz haben.

2. Rheingau in Rosé: Riesling-Land, Spätburgunder-Herz

Der Rheingau ist berühmt für Riesling - und doch steckt in der Region viel mehr. Laut Gespräch produziert das Weingut Dr. Corvers-Kauter rund 300.000 Liter Wein pro Jahr. Im Gespräch fällt außerdem eine einfache Zahl, die den Rheingau gut beschreibt: Riesling dominiert, Spätburgunder folgt mit Abstand. Und genau dieser Spätburgunder ist die Rosé-Basis, die helle Frucht und Frische ins Glas bringt.

Der Stil: Heimat plus Provence

Das Weingut beschreibt seinen Rosé als deutschen Rosé mit Provence-Einschlag: Beerenfrüchte aus dem Spätburgunder, manchmal ein Hauch Cabernet für dieses 'Südfrankreich-Gefühl'. Optisch: immer lachsfarben. Sensorisch: mehr Frucht, animierend, harmonisch im Abgang - und bewusst nicht flach.

"Wein fällt halt immer mit dem Winzer."

Dieser Satz ist mehr als ein Spruch. Er erklärt, warum Club Rosé nicht einfach irgendeinen Rosé einkauft - sondern mit Winzern arbeitet, die Stil, Technik und Konsequenz zusammenbringen.

3. Jahrgang, Handwerk, Haltung

Im Interview geht es immer wieder um ein Thema, das man nicht kaufen kann: Jahrgang. Der Jahrgang 2023 wird als außergewöhnlich beschrieben - hochreife Trauben, Konzentration, zugleich Säure und Frische. Ein 'Jahrhundertjahrgang' ist ein großes Wort - aber genau so fühlt es sich für viele Betriebe an.

Und dann kommt der Realismus: Aus schlechten Trauben wird kein großer Wein. Aber aus großartigen Trauben kann man durch falsche Entscheidungen erstaunlich schnell einen enttäuschenden Wein machen. Wein ist ein System: Trauben, Boden, Rebsorte, Jahrgang, Technik - und ein Mensch, der an den Reglern sitzt.

Winemaking ist wie ein DJ-Set

"Wein machen ist wie ein DJ-Set mit vielen Parametern, an denen man schieben kann."

Temperatur, Zeit, Sauerstoff, Pressdruck, Ausbau - jede Entscheidung verschiebt das Klangbild. Das erklärt, warum Rosé heute so viel besser ist als früher: Weil man ihn ernst nimmt. Nicht als Nebenprodukt, sondern als Visitenkarte.

4. Entalkoholisierung: Vom Vakuum zur Membran

Der alkoholfreie Markt ist groß - aber oft enttäuschend. Viele Produkte schmecken nach Traubensaft, weil Süße fehlende Struktur übertüncht. Club Rosé setzt deshalb auf zwei Grundsätze: (1) sehr gute Grundweine (spätere Lese, reife Trauben, weniger aggressive Säure) und (2) ein Verfahren, das Aromen nicht kaputt macht.

Schonend: Vakuumdestillation

Im Gespräch wird Vakuumdestillation als wichtiger Schritt genannt: Unter Unterdruck sinkt die Siedetemperatur, Alkohol kann bei etwa 28-29°C verdampfen. Das ist deutlich schonender als klassische Verfahren mit hoher Hitze - aber trotzdem bleibt jede thermische Belastung ein Risiko für Feinheiten im Duft.

Neu: Membranverfahren

Die spannendste Passage: eine neue Membrantechnologie. Vereinfacht gesagt wird Wein durch ein Membranmodul geführt, das vor allem Alkohol und einen Teil des Wassers passieren lässt. Farbe, Extrakt und ein Großteil der Aromatik bleiben im Wein. Das Verfahren ist teuer - aber es bringt das Ziel näher, dass ein entalkoholisierter Wein wirklich wie Wein schmeckt.

Wein (mit Alkohol)	Membranmodul	Permeat (Alkohol + Wasser)
Aromen, Farbe, Körper	Trennt selektiv	Abtrennung / Rückgewinnung

Ziel laut Gespräch: Qualitätsführer bei entalkoholisierten Weinen werden - nicht über Marketing, sondern über Handwerk.

5. Why Club Rosé: Unsere USPs in einem Glas

Club Rosé ist keine 'alkoholfrei-aber' Marke. Die Idee ist einfacher: Rosé, der Spaß macht - mit oder ohne Alkohol. Und ein Produkt, das du ohne Erklärung auf den Tisch stellen kannst.

- Wir starten mit sehr guten Grundweinen - nicht mit Nebenprodukten.
- Wir arbeiten mit starken Winzerhänden (z.B. Dr. Corvers-Kauter im Rheingau).
- Der Fokus liegt auf Trockenheit und Trinkfluss statt Überzuckerung (im Gespräch: ca. 30 g/L statt häufig ~45 g/L Restzucker).
- Modernste Entalkoholisierung: Vakuum als Standard, Membran als nächster Schritt.
- Haltung: Preis-Leistung statt Prestige - und Weine, bei denen du die zweite Flasche wirklich willst.

Nächster Schritt

Im Gespräch wird bereits nach vorn gedacht: Ein entalkoholisierter Rotwein soll folgen. Und echte Markttests passieren nicht im Meetingraum - sondern dort, wo Menschen feiern, essen, tanzen: z.B. auf Mallorca bei kleinen Festivals und privaten Abenden.

Danke fürs Lesen.

Wenn du dieses Büchlein als PDF gefunden hast: Schick es jemandem, der Rosé unterschätzt. Oder jemandem, der 'alkoholfrei' bisher gemieden hat. Denn am Ende gilt: Wein ist nur dann gut, wenn er geteilt wird.

club-rose.com