

Rosenhof – Qualitätsphilosophie

Unser Ziel

Für körperreiche, kräftige, dichte und langlebige Weine höchster Qualität von Anfang an!

Die Umsetzung beginnt in der Natur

Qualitätsmanagement beginnt im Weinberg.

Lage, Standort und Witterung sind nicht beeinflussbar.

Also: Bei der Qualität des Weines kommt es auf den Winzer an.

Im Zusammenspiel mit der Natur wird alles getan, um die maximale Güte zu erreichen.

Schon beim Rebschnitt im Winter und Frühjahr arbeiten wir auf das Ziel hin

„Qualität statt Quantität“!

Deshalb bleiben hier schon dem Rebstock nur wenige Fruchtaugen erhalten.

Alles was zu viel ist wird abgeschnitten. Die ganze Kraft des Bodens und die vielen Sonnenstunden während der Vegetationszeit sollen nur für die besten Trauben zur Verfügung stehen.

Aber nicht genug damit. Bringt der Rebstock dennoch zu viele Früchte, unternehmen wir im Sommer die "Grüne Lese".

Bedeutet: Wir schneiden grüne, vollentwickelte Trauben auf den Boden, um die Menge weiter reduzieren, damit wir gehaltvolle, fruchtbetonte und extraktreiche Weine erzeugen können.

Im Herbst dann wird mit jedem Tag gerungen, jede Sonnenstunde wird ausgenutzt, um höchste Qualität zu erreichen. Nahezu täglich werden unsere Weinberge auf den Reifestand der Trauben überprüft mit dem Ziel, den bestmöglichen Reifezeitpunkt zu treffen.

Gleichzeitig beginnen wir mit einer selektiven Vorlese wodurch wir vereinzelt Trauben, welche nicht unseren Qualitätsanforderungen genügen, ausselektieren.

Erst dann lesen wir die besten Trauben, die wir anschließend mit moderner Kellertechnik schonend und qualitätsorientiert weiterverarbeiten.

Denn nur gesunde & reife Trauben bringen die hohe Weinqualität, die Sie u. wir uns wünschen.

Weiß- und Roséweine

Vergären bei uns gekühlt und langsam um somit eine optimale Fruchtaromatik zu erzielen.

Rotweine

Ohne Stiel und ohne Stängel bleiben die roten Weintrauben ca. 14 Tage im Gärbehälter.

Intensiv rot und mit deutlichen Tanninen gemäß unserem Ziel kommen die Weine dann zum Teil in unsere Barriquefässer bzw. zum Teil in unsere Holzfässer.

Hier lagern diese anschließend bis sie ihre perfekte Trinkreife entwickelt haben.

Das Resultat

Und bei der ersten Probe zeigt sich, dass sich alle Mühe gelohnt hat!

Auch dieses Jahr hat uns wieder erstklassige Weine in den Keller gebracht, die wir Ihnen sehr gerne vorstellen. Wir wünschen Ihnen viel Genuss!



Weingut Rosenhof – Traben-Trarbach/Wolf – Mosel