

## Rosé

Jahrgang: 2025  
Erzeuger: Weingut Dr. Corvers-Kauter  
Art. Nr.: 303.151

Herkunftsland: Deutschland  
Region: Rheingau  
Ort des Gutes: Oestrich-Winkel



---

## Weingut / Erzeuger

Vor fast drei Jahrzehnten, im Jahr 1996, schlossen Dr. Matthias Corvers und seine Frau Brigitte Corvers-Kauter ihre beiden unabhängigen Weingüter in Rüdesheim und Oestrich-Winkel zu einer Einheit zusammen. Diese Fusion markierte einen Wendepunkt, denn seitdem ist die Aufmerksamkeit für Rheingauer Weine enorm gestiegen. Die Weine sind von bemerkenswerter Qualität und begeistern Weinliebhaber im In- und Ausland.

Im Portfolio von Dr. Matthias Corvers und Brigitte Corvers-Kauter dominiert der Riesling, gefolgt vom edlen Spätburgunder. Die Weinberge in der Nähe des 50. Breitengrades werden von der Sonne verwöhnt und bieten so ideale Bedingungen für den Weinbau. Die Steillagen auf Schieferverwitterungsböden verleihen den Weinen der Rudesheimer und Assmannshäuser Lagen ihre feine Frucht, ihr Spiel und ihre Eleganz. Die tiefgründigen Lößlehm- und Quarzitböden bestimmen dagegen den Charakter der Weine aus Winkel, Mittelheim und Oestrich. Hier liegt auch der Schwerpunkt des Weinguts.

Das Wachstum nahm 2020 rasant Fahrt auf, als Sohn Philipp Corvers in den Familienbetrieb einstieg. Vater und Sohn katapultierten ihr Weingut in kürzester Zeit an die Rheingauer Spitze und wurden zu Recht als „Aufsteiger des Jahres“ 2022 gewählt. Durch den Zukauf erstklassiger Lagen des Traditionshauses Langwerth von Simmern, verdoppelte sich die Rebfläche im Jahr 2021 auf knapp 27 Hektar. Eine Herausforderung, der sich das Duo mit Bravour stellte und sich heute über vollmundige und extraktreiche Rebsortenweine freuen kann. Und wir freuen uns gleich mit!

## Beschreibung

Farbe: Strohgelb mit rotgoldenen Reflexen  
Rebsorte: Spätburgunder  
Charakteristik: zunächst dominieren Aromen von Walderdbeeren, reifen Himbeeren und einem Hauch weißer Blüten das Bouquet, am Gaumen präsentiert sich der Wein mit saftiger roter Frucht, feiner Würze und einer erfrischenden Säure, die für Lebendigkeit sorgt, im Nachhall zeigt sich eine elegante Frische mit feiner mineralischer Salzigkeit  
Ausbau:  
Liefereinheit: 6 Flaschen á 0,75 Liter

---

## Analyse

Alkoholgehalt: 12 % vol.  
Restzucker: 7,3 g/l  
Gesamtsäure: 5,8 g/l

---

## Gastromische Empfehlungen

ideal zu Salat, Fisch und leichten Fleischgerichten

Stand: 30.05.2026 13:43 Uhr