

Jungwinzer mit Wissen und Elan

Clemens Rosenkranz zu Gast beim Weinfreundeskreis / Neuaufnahmen

Wenn der Weinfreundeskreis Hochheim zur lokalen Weinprobe heimische Winzer einlädt, ist ein volles Haus garantiert. So auch am vergangenen Freitag, als Clemens Rosenkranz vom Weingut Rebenhof zu Gast war, um die Weine des Weinguts vorzustellen.

Der Jungwinzer war während und nach seiner Ausbildung in Deutschland und der Welt unterwegs, um in unterschiedlichsten Spitzen-Weingütern seine durch Ausbildung und Studium erlangten Kenntnisse zu vertiefen und neue Eindrücke zu sammeln. Das dies äußerst erfolgreich war konnte Rosenkranz sowohl mit den Weinen als auch mit seinem Vortrag unter Beweis stellen.

Nachdem Jürgen Lüttges die bei der Mitgliederversammlung im Februar neu aufgenommenen Weinfreunde auch offiziell im Kreise des Weinfreundeskreises willkommen geheißen hatte, präsentierte Clemens Rosenkranz einen frischen, spritzigen Pinot-Sekt aus dem Jahrgang 2023, ein Sekt der nach 24-monatigem Hefelager als „brut nature“ degorgiert wurde. Hierbei erfolgt nach der Trennung von der Flaschenhefe (Degorgieren) keine Dosage (Zuckerzugabe), dadurch wird die Reinheit und das Terroir betont, der Sekt behält seine natürliche Säure. Hierzu gab der Winzer einen Einblick in die Schwierigkeiten des Jahrganges 2025, der zwar eine ausgezeichnete Qualität, aber leider wenig Ertrag lieferte. Dazu kam die Problematik, die mittlerweile immer stärker in den Jahresplan der Winzer eingreift. Waren früher die großen Weinfeste, wie die Rheingauer Weinwoche in Wiesbaden, gut einen Monat vor dem Beginn der Hauptlese beendet, so rücken diese Termine immer näher zusammen. Am konkreten Beispiel der Weinwoche 2025 bedeutet dies, dass der letzte Tag des Weinfestes der 17.08. war, die Lese am 21.08. begann und bereits am 12.09. beendet war. Nicht einfach für das Zeitmanagement eines Weinbaubetriebs.

Tiefergehende Wurzeln und bessere Schattenwirkung

Der Rebenhof ist schon seit langem für seine konsequente Qualitätsorientierung bekannt. Diesen Weg setzt Clemens Rosenkranz mit neuen Ideen fort. So überraschte er unter anderem mit der Aussage, in neu gepflanzten Rebanlagen die Rebstockdichte zu erhöhen, anstatt wie früher diese zu verringern. Dies führt auf natürliche Weise zu einem geringeren Ertrag pro Rebstock, sorgt aber für eine tiefere Wurzelung der Reben und damit für einen größeren Einfluss des Terroirs. Dies konnte man insbesondere bei den beiden Terroir geprägten Weinen – Riesling vom Kalkstein und Tonmergel – ausgezeichnet erkennen. Dazu kommt, dass die höhere Dichte auch unter dem Aspekt der steigenden Temperaturen Vorteile hat, denn die näher beieinanderstehenden Reben können sich gegenseitig Schatten spenden.

Ein weiterer Terroir geprägter Wein ist der 2024er Riesling 18 Monde. Dieser Wein aus der Lage „Weiß Erd“ reifte insgesamt 18 Vollmonde auf der Vollhefe, was ihm neben einer

ausgeprägten Nase und der am Gaumen deutlich spürbaren Mineralik einen wunderbaren Schmelz verleiht. Ein großer Wein für kleines Geld.

Im Anschluss an den 2025er Kirchenstück Riesling trocken, ebenso wie der 18 Monde mit fast 0 g Restzucker, wechselte die Probe zu der Lieblingssorte des Jungwinzers, den Burgundern. Und dabei spielt es keine Rolle, ob es helle oder dunkle Trauben sind. Hier spiegelt sich seine starke Verbundenheit zur badischen als auch zur burgundischen Weinbauregion wider. So finden sich mittlerweile nicht mehr (fast) ausschließlich Rieslinge im Portfolio des Weingutes, sondern auch Grauburgunder, Chardonnay und mehrere Spätburgunder. Und auch hier hat Clemens Rosenkranz seine eigene Philosophie, die er konsequent umsetzt: „Burgunder gehören in ein Fass aus dem Burgund!“ sagt er und meint damit die Verbindung zwischen allen Rohstoffen, die in einer spezifischen Gegend gewachsen sind. „Herkunft pur“ ist für ihn nicht nur ein Marketing-Spruch.

Ein weiterer Baustein für die Beziehung zu den Burgunder-Sorten ist die Freundschaft zu Julian Huber, dem heutigen Eigentümer des Weingutes und Sohn von Bernhard Huber. Dieser war zu Recht als „Burgunderkönig“ bekannt und hat sich seinen Namen vor allen Dingen mit Spätburgunder und Chardonnay verdient. Dort lernte Clemens Rosenkranz den Umgang mit und die Möglichkeiten durch Holzfässer und übernahm einige gebrauchte Barriques, da im heimatischen Weingut zu dieser Zeit alle Weine im Edelstahl ausgebaut wurden. Mittlerweile sind zahlreiche weitere Holzfässer hinzugekommen, denn alle Chardonnay- und Spätburgundermoste reifen zumindest für eine gewisse Zeit im Holz.

Das sich diese Investitionen gelohnt haben durften die Teilnehmenden anhand der präsentierten Chardonnay- und Spätburgunderweine feststellen. Wunderbare Aromen in der Nase, dichte, stoffige Reflexe am Gaumen, Weine wie man sie eigentlich aus dem Burgund kennt. Und das sowohl bei dem „jugendlichen“ 2023er Chardonnay als auch bei den Spätburgundern, die aus den Jahren 2022 (Guts- und Lagenwein) als auch aus dem Jahr 2019 kamen. Hierbei zeigte Rosenkranz noch einmal seine ganze Leidenschaft für die Burgunder, denn gleich zwei qualitätssichernde Maßnahmen unternimmt er speziell beim Spätburgunder aus dem Reichstal. Ertragsreduzierung auf 25 hl / Hektar sowie Verzicht auf Unterstoßen des Tresterhutes, stattdessen wird dieser überschwallt, d.h. der Most wird von unten nach oben bewegt, damit u.a. die Farbstufe aus der Beerenhaut ausgelöst werden. Der Vorteil dieser Methode ist die geringere Gerbstoffbelastung des resultierenden Mostes.

Am Ende des Abends waren die Teilnehmenden einig in der Überzeugung, dass hier ein junger Mann mit großer Leidenschaft und großem Wissen seinen Beruf verfolgt. Auch auf die aktuellen negativen Strömungen auf dem Weinmarkt hat Clemens Rosenkranz eine Antwort und so kann das Weingut Rebenhof mit großer Zuversicht in die Zukunft blicken.

Der Blick in die Zukunft bedeutet für den Weinfreundeskreis Hochheim ein Hinweis auf die nächste Veranstaltung. Am 19. Juni wird Weinfreund Otmar Reinheimer unter dem Motto „Handkäs mit Musik un en Halwe“ die Geschichte des Meenzer Handkäs schildern, dazu gibt es die typischen Schoppenweine wie man sie aus den Straußwirtschaften und Gutsausschänken kennt.