



# Rebholz



## Kontakt

Weingut Oekonomierat  
Rebholz, Weinstraße 54  
76833 Siebeldingen  
Tel. 06345-3439, Fax: -7954  
www.weingut-oekonomierat-  
rebholz.de  
wein@oekonomierat-rebholz.de

## Besuchszeiten

Mo.-Fr. 9-12:30 + 13:30-17:30  
Uhr, Sa. 10-16 Uhr, Gruppen  
ab 5 Personen nur nach  
Vereinbarung

## Inhaber/ Betriebsleiter

Hansjörg Rebholz

## Kellermeister

Victor Haller,  
Hans & Valentin Rebholz

## Außenbetrieb

Michael Anselmann,  
Hans & Valentin Rebholz

## Rebfläche

25 Hektar

## Produktion

150.000 Flaschen

Wichtigste Rebsorten bei Hansjörg Rebholz sind Riesling und Spätburgunder. Hinzu kommen die weißen Burgundersorten, Chardonnay, Silvaner und Sauvignon Blanc, sowie als Spezialitäten Gewürztraminer und Muskateller. An der Basis des Programms von Hansjörg Rebholz stehen die Rebsorten- bzw. Gutsweine, darüber die Orts- bzw. Terroirweine. Darüber wiederum stehen die Weine aus Ersten Lagen – wie dem Frankweiler Biengarten und dem Godramsteiner Münzberg – und Großen Lagen, aus denen die Großen Gewächse stammen: Riesling aus dem Birkweiler Kastanienbusch, Riesling, Weißburgunder und Spätburgunder aus dem Siebeldinger Im Sonnenschein, Riesling aus dem alten Gewann „Ganz Horn“ im Siebeldinger Im Sonnenschein und erstmals mit dem Jahrgang 2012 ein Weißburgunder aus dem Birkweiler Mandelberg. Daneben gibt es noch die im Barrique ausgebauten „R“-Weine. Seit 2005 werden die Weinberge nach ökologischen Richtlinien bewirtschaftet, kurz darauf folgte die Umstellung auf biodynamischen Anbau. Mittlerweile ist die nächste Generation mehr und mehr im Weingut involviert, die Söhne Hans und Valentin haben die Verantwortung im Keller und im Außenbetrieb übernommen.

## Kollektion

Das Weingut Oekonomierat Rebholz bewegt sich schon seit langer Zeit auf einem durchgehend sehr hohen Niveau, aber wir haben den Eindruck, dass das Niveau in den letzten beiden Jahren sogar noch gesteigert werden konnte – höchste Zeit also, das Weingut mit dem fünften Stern auszuzeichnen. Der Schlüssel zum Jahrgang 2018 lag für Hansjörg Rebholz darin, alle Weine ganz konsequent trocken auszubauen, bis auf zwei oder drei Weine liegt das Sortiment durchgehend unter einem Gramm Restzucker. So sind die 2018er Rieslinge alle sehr herb, besitzen Biss und Ecken und Kanten, was uns sehr gut gefällt. Das Große Gewächs aus dem Kastanienbusch, das wir in diesem Jahr sehr stark finden, liegt gemeinsam mit dem Ganz Horn an der Spitze, der Wein hat ein herrlich komplexes Bouquet mit Aromen von gelbem Steinobst, Aprikose, Apfel, Zitrusnoten und kräutrig-mineralischer Würze, am Gaumen besitzt er viel Druck und Zug, ist sehr präsent, animierend und nachhaltig, der Ganz Horn ist ebenfalls sehr komplex, zeigt steinige und kräutrige Noten und feine Zitruswürze, besitzt animierenden Säuregrip, viel Druck und salzige Länge. Der Sonnenschein-Riesling zeigt gelbes Steinobst und kräutrige Noten, ist saftig und präzise, besitzt Biss und ein animierendes Säurespiel, der Weißburgunder aus dem Sonnenschein zeigt klare Birnenfrucht, besitzt florale und nussige Würze, ist kraftvoll und lang, der Mandelberg-Weißburgunder zeigt Birne, Zitrusnoten und kräutrige Würze, ist am Gaumen sehr präsent und nachhaltig. Der Chardonnay „R“ zeigt deutliche, aber feine Röstnoten, besitzt am Gaumen gute Konzentration, etwas Salzzitron, ein frisches Säurespiel, ist animierend und lang, beim Riesling

aus dem Biengarten erkennen wir wieder die für ihn typischen Kräuternoten, er besitzt quasi keine Frucht, aber viel Grip, ist geradlinig, puristisch und nachhaltig, der Riesling vom Rotliegenden zeigt im Bouquet feine rauchig-mineralische Noten, ist sehr animierend, besitzt herbe Zitrusfrucht, Grapefruit, und salzige Länge. Bei den Spätburgundern bewerten wir das Große Gewächs aus dem Jahrgang 2014 und den 2016er Muschelkalk gleich hoch, der Sonnenschein zeigt dunkle Frucht, Pflaume, leichte Reifnoten, etwas Rosine und rauchige Würze,

ist gut strukturiert und besitzt noch deutliche Tannine, der Muschelkalk ist eleganter und feiner, besitzt mehr Frische, zeigt Schwarz- und Süßkirsche, Hagebutte und rote Johannisbeere, besitzt eine kühle Art, der Spätburgunder „R“ zeigt ebenfalls Schwarzkirsche, Johannisbeere und feine röstige Würze, ist elegant und frisch. Zwei gelungene Süßweine runden das Sortiment ab: Der Gewürztraminer – der beste, den wir in diesem Jahr in der Pfalz verkostet haben – zeigt feine, reintonige Frucht, Litschi, Rosenblätter, ist cremig, ausgewogen, harmonisch und besitzt Frische, die Beerenauslese vom Muskateller ist ebenfalls sehr reintonig, zeigt Holunderblüte, Zitrusnoten und etwas Kräuter, besitzt feine Süße und Frische. ◀

## Weinbewertung

- 86** 2018 Riesling trocken | 12,5%/11,-€
- 86** 2018 Weißer Burgunder trocken | 13,5%/11,-€
- 86** 2018 Muskateller trocken | 12%/14,50€
- 89** 2018 Weißer Burgunder trocken „vom Muschelkalk“ Siebeldinger | 13,5%/23,-€
- 88** 2018 Riesling trocken „vom Buntsandstein“ Siebeldingen | 12,5%/19,-€
- 89** 2018 Riesling trocken „vom Rotliegenden“ Birkweiler | 13%/19,-€
- 90** 2018 Riesling trocken Frankweiler Biengarten | 13%/24,50€
- 91** 2018 Weißer Burgunder „GG“ Mandelberg | 13,5%/43,-€
- 91** 2018 Weißer Burgunder „GG“ Im Sonnenschein | 13,5%/43,-€
- 91** 2018 Chardonnay trocken „R“ | 13%/36,-€
- 93** 2018 Riesling „GG“ „Ganz Horn“ Im Sonnenschein | 13%/46,-€
- 92** 2018 Riesling „GG“ Im Sonnenschein | 13%/46,-€
- 93** 2018 Riesling „GG“ Kastanienbusch | 13,5%/52,-€
- 91** 2018 Gewürztraminer Auslese Albersweiler Latt | 8%/38,-€
- 91** 2018 Muskateller Beerenauslese Godramsteiner Münzberg | 8%/32,-€
- 89** 2017 Spätburgunder trocken „R“ | 12,5%/20,-€
- 90** 2016 Spätburgunder trocken „vom Muschelkalk“ Siebeldinger | 12,5%/32,-€
- 90** 2014 Spätburgunder „GG“ Im Sonnenschein | 13%/59,-€



Familie Rebholz

## Lagen

- Im Sonnenschein (Siebeldingen)
- Ganz Horn (Siebeldingen)
- Kastanienbusch (Birkweiler)
- Mandelberg (Birkweiler)
- Latt (Albersweiler)
- Biengarten (Frankweiler)
- Münzberg (Godramstein)

## Rebsorten

- Riesling (40 %)
- Spätburgunder (22 %)
- Weißburgunder (13 %)
- Chardonnay (10 %)
- Grauburgunder (5 %)
- Gewürztraminer
- Muskateller
- Sauvignon Blanc
- Silvaner

