



**2017 IM SONNENSCHN
Riesling GG
VDP.GROSSE LAGE**

Alkohol 13 %Vol. Säure 7,6 g/l Restzucker 1,1 g/l

Lage

Während die meisten Weinberge entlang des Haardtrandes, dem Übergang von Pfälzer Wald zur Rheinebene, durch den von Süden nach Norden verlaufenden Rheingraben als Osthänge geformt wurden, gibt es im aus dem Pfälzer Wald ins Rheintal führenden Queichtal auch Südhänge. Diese „Siebeldinger Sommerseite“ hat die Lagenbezeichnung „Im Sonnenschein“. Die Weinberge liegen 160 bis 225 m über NN und haben 5 bis 20 % Hangneigung. Unsere Parzelle ist ein Südwesthang östlich der „Deutschen Weinstraße etwa 185 m ü NN gelegen.

Boden

Durch die Senkung und die Verwerfungen des Rheingrabens und die starke Hebung des Pfälzer Waldes findet man im Gebiet um Siebeldingen sehr unterschiedliche Bodenverhältnisse vor. Von ganz alten und normal recht tief im Grund liegenden geologische Formationen, wie Rotliegendes, Buntsandstein oder Muschelkalk, bis zu recht „jungen“ Böden wie Hangschotter oder Löß. Unsere „Im Sonnenschein“-Parzelle besitzt Muschelkalkboden, der in der Zeit des Trias vor 220 Millionen Jahren entstanden ist Die Kalksteine sind marine Sedimente, in denen man immer wieder Versteinerungen von Meeresflora und -fauna findet. Kalkboden ist die beste Voraussetzung für langlebige, große Weine!

Weinbau

Seit 2006 erfolgt in all unseren Weinbergen eine ökologische Bewirtschaftung. Wir fördern dadurch nicht nur die komplexen, biodynamischen Wechselwirkungen des artenreichen „Ökosystem Weinberg“, sondern wir schaffen dadurch auch mehr Eigenart im Wein und sorgen für eine bessere Nachhaltigkeit in der unvergleichlichen Wein-Kulturlandschaft der Pfalz.

Vinifikation

Nach der selektiven Handlese wurden die Trauben entrappt und nach einer 24-stündigen Maischestandzeit schonend entsaftet. Nach der Vorklämung durch eine natürliche Sedimentation des Mosttrubs folgte die Gärung in Edelstahltanks. Nach 6-monatiger Lagerung und Reifung auf der Feinhefe erfolgte der Abstich und im Juni 2018 die Flaschenfüllung. Es ist ein REBHOLZ-Spitzenwein mit großartigem Entwicklungspotenzial, der, wie aller großen trockenen Riesling-Weine, seine perfekte Trinkreife als Speisebegleiter erst in einigen Jahren erreichen wird.

Wein

Der Muschelkalkboden prägt den Riesling mit zwei typischen Merkmalen: dem Geruch und Geschmack von reifen gelben Früchten (Ananas und Pfirsich) und einem Rauchtön. Die Weine verfügen über feine Reife, herrliche Fülle, aber auch die für Muschelkalk typische kühle Eleganz. Durch den hohen Kalkgehalt des Bodens ist die Säure stets sehr gut eingebunden und integriert. Ein sehr komplexer Wein mit viel Tiefe und großem Potenzial für die Zukunft.

Bewertungen

Höchstpunktzahl bei Jancis Robinson mit 18.5 Punkten! James Suckling verleiht 97 von 100 Punkten, 96 Punkte gibt es vom Gault Millau. Die Meininger Weinwirtschaft zeichnet den Wein mit 94 von 100 Punkten aus, Wine Enthusiast verleiht 95 Punkte. Im Eichelmann Weinguide sind es 92 und im VINUM Weinguide 91 von 100 Punkten. Der Weinwischer vergibt 17,5 von 20 Punkten.