



2017
MANDELBERG
Weißer Burgunder GG
VDP.GROSSE LAGE

Alkohol 14 %Vol. – Säure 7,2 g/l – Restzucker 1,0 g/l

Lage

Die Weinlage Mandelberg liegt südwestlich von Birkweiler und etwa 500m Südöstlich von der Weinlage Kastanienbusch entfernt. Die Weinberge befinden sich auf einem Bergrücken, der vom Hohenberg im Westen über den Rauhberg nach Osten in die Rheinebene zieht. Die besten Parzellen der Weinlage Mandelberg sind bis zu 250m ü.NN. hoch gelegene Osthänge. Die Hangneigung liegt zwischen 10% und 20% Steigung.

Boden

Durch die Verwerfungen des Rheingrabens ist im Gebiet um Siebeldingen, Birkweiler, Albersweiler und Frankweiler eine sehr starke „Hebung“ erfolgt, die sehr tiefliegende geologische Formationen zu Tage brachte, beispielsweise das „Rotliegende“ aus der Zeit des Perm im nahen Kastanienbusch und Formationen aus der Trias-Zeit: Buntsandstein, Muschelkalk und Keuper. Die Reben in den besten Weinbergen des Mandelberg wurzeln in Böden, die vor mehr als 200 Millionen Jahren, in der Zeit des Muschelkalks, entstanden sind. Typisch für diese, sehr kalkreichen Boden aus maritimen Sedimenten, sind die beige-grauen, recht kantigen Kalksteine. In ihnen findet man häufig Versteinerungen von Meerestieren und Pflanzen, wie die namensgebenden Muscheln. Muschelkalk ist die ideale Grundlage für feine, elegante Weine mit ganz großem Entwicklungs- und Reifepotential.

Vinifikation

Selektive Handlese. Schonender, nur die Schwerkraft nutzender Transport von Trauben und Maische im Kelterhaus. Standzeit der entrappten Maische von 24 Stunden um mehr Aromen und Mineralität aus den Beerenhäuten zu lösen. Ausbau im Edelstahltank. Verzicht auf Weinschönung. Lange Lagerung auf der Hefe für mehr Stabilität, Komplexität und Entwicklungspotenzial des Weines. Späte, ganz schonende Flaschenfüllung. Lagerfähigkeit mindestens 10 bis 15 Jahre.

Wein

Die 2017er Weine zeichnen sich durch ihre feine Säure und ausgeprägte Mineralität aus. Dazu kommen die für den Weißen Burgunder charakteristischen Noten, die an Kräuter, frisches Gartengemüse und feinstes Olivenöl erinnern. In der Nase erinnert der Wein an reifes, gelbes Obst, wie Ananas, Aprikose und Pfirsich. Auch geschmacklich findet man die fruchtigen und die vegetabilen Komponenten wieder. Der Wein verfügt – wie alle Rebholz-Weine – über ein großes, sehr langes Entwicklungs- und Reifepotential.

Bewertungen

Platz 1 im Vinum Weinguide: der MANDELBERG wurde zum „Besten Weißen Burgunder Deutschlands“ gekürt: *„Vater wie Söhne der Familie Rebholz sind Qualitätsfanatiker, das zeigen die Spitzenweine in gleich drei unserer Top-Ten-Listen. Eine Leistung, die ihresgleichen sucht! Aufblitzendes Grüngelb, berückendes Aprikosenaroma, filigran, dabei üppig, aber nicht fett, betörende Würze im Nachhall – was will man mehr von einem Weißburgunder?“*
97 von 100 Punkten verleiht James Suckling, 95 Punkte gibt es von den beiden Weinführern VINUM und GAULT MILLAU. Wine Enthusiast vergibt 93 von 100 Punkten. In der Meininger Weinwirtschaft erhält er 92 von 100 Punkten. Der Weinwischer zeichnet mit 17,5+/20 Punkten aus.