



2018

RI π No. *

Alk 13,5 %vol Säure 6,5 g/l Restzucker 1 g/l

Name

Der internationale Name für die Burgunderrebsorten ist Pinot (Frankreich, Italien). Wir meinen, dass deshalb unser Name „π No.“ für diesen Wein, der aus Trauben der weißen Burgundersorten (Weißer und Grauer Burgunder) und Chardonnay gewonnen wurde, sehr treffend ist. Auch wenn inzwischen feststeht, dass der Chardonnay vor langer Zeit durch eine natürliche Kreuzung von Burgunder und Heunisch entstanden ist.

Boden

Durch die Senkung und die Verwerfungen des Rheingrabens sowie die starke Hebung des Pfälzer Waldes treten im Gebiet um Siebeldingen sehr alte und tiefliegende geologische Formationen wie der Muschelkalk, der in der Zeit des Trias vor 220 Millionen Jahren entstanden ist, zu Tage. In Senken ist aber oft auch Lößboden anzutreffen. Löß ist ein sehr kalkhaltiges Sediment, das angeweht wurde. Dies geschah bis zur letzten Eiszeit (Würm), die vor 10 000 Jahren zu Ende ging. Beiden Böden gemeinsam ist ein hoher Kalkgehalt, die Voraussetzung für alle großen Pinots der Welt!

Vinifikation

Alle Trauben der verschiedenen Rebsorten werden voll reif gleichzeitig mit der Hand gelesen, danach entrappt, gemischt und nach einer 24-stündigen Maischestandzeit schonend entsaftet. Nach der Vorklärung erfolgte die Gärung in vorwiegend neuen Barriquefässern aus französischem und Pfälzer Eichenholz. Nach 9-monatiger Fasslagerung, auf der Feinhefe, erfolgten im August 2019 die Filtration und die Flaschenfüllung.

Wein

Der 2018er π No. ist ein sehr ausgewogener weißer Burgunder mit Kraft, Frucht, Fülle, Dichte und einem ganz feinen, mineralischen Säurespiel. In der Nase erinnert der Wein an Heu und gelbe, reife Früchte. Im Mund besticht er durch die Kombination aus Kraft, Reife, Wärme einerseits, sowie fein gewobener Struktur und mineralischer Länge. Der Wein hat, wie alle REBHOLZ Spitzenweine, ein großartiges Entwicklungspotential. Er ist sehr langlebig und erreicht die perfekte Trinkreife erst in einigen Jahren.