

REB Holz



KONTAKT

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

Inhaber

Hansjörg Rebholz

Rebfläche

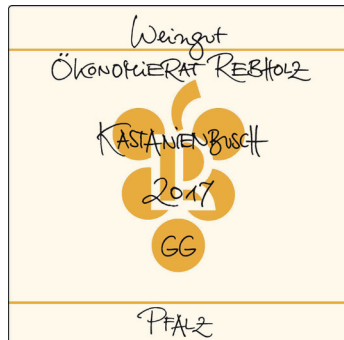
24 Hektar

Produktion

120.000 Flaschen

BESUCHSZEITEN

Mo.-Fr. 9-12 + 14-17:30 Uhr,
Sa. 10-16 Uhr, Vereinbarung
erwünscht



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.

Kollektion

Die aktuelle Rebholz'sche Kollektion finden wir noch etwas stärker als die vom vergangenen Jahr, besonders gilt das für die Rieslinge, allen voran die drei Großen Gewächse: Der „Ganz Horn“ ist wieder einmal unser Favorit, er ist der mineralischste Wein unter den drei Großen Gewächsen, ist eindringlich und konzentriert, zeigt erdig-steinige Noten, bleibt ganz verhalten in der Frucht, ist schlank, aber besitzt Kraft, feinen Biss, nachhaltigen Druck und salzige Länge. Der Riesling aus dem Kastanienbusch ist in diesem Jahr etwas verschlossener als gewohnt, zeigt kräutrige Würze, nur wenig Frucht, etwas grünen Apfel, besitzt sehr gute Substanz und feinen Druck, ist animierend und elegant, auch der Wein aus dem Sonnenschein ist noch leicht verhalten, zeigt Kräuternoten, etwas steinige Würze und ganz dezent Aprikose und gelben Apfel, ist druckvoll, konzentriert und nachhaltig. Die anderen Rieslinge sind schon offener und präsenter, der Biengarten zeigt wieder viel kräutrige Würze, etwas Roibuschtee und Orangenschale, ist ganz geradlinig, knochentrocken und animierend, der Muschelkalk-Riesling besitzt kalkige und herbe kräutrige Würze, sehr zurückhaltende Frucht und feinen Biss, der Rotliegende besitzt viel klare Frucht, Orangenschale, grünen Apfel, herbe Grapefruit, hat viel Grip und Zug und ist elegant, der Buntsandstein zeigt kräutrig-mineralische Noten im Bouquet, etwas Ananas und Aprikose, und besitzt am Gaumen feine Zitruswürze und Frische. Die beiden Großen Gewächse vom Weißburgunder sehen wir gleichauf, der Mandelberg zeigt Kräuter

und Stein im komplexen Bouquet, aber auch gelbe Frucht, Aprikose, Pfirsich, besitzt auch am Gaumen viel Frucht, etwas Zitruswürze, feinen Grip und gute Länge, der Wein aus dem Sonnenschein ist etwas verhaltener im Bouquet, zeigt kräutrige Würze, ist kraftvoll und leicht cremig, besitzt dann auch klare Birnenfrucht, frische Säure und Länge. Der Chardonnay besitzt gute Konzentration, zeigt feine Röstnoten, ist ganz zurückhaltend in der Frucht, etwas Salzzitrone zeigt sich am Gaumen, er ist noch sehr jung, besitzt Länge und Potential, der „Pi No“ „R“ zeigt gelbe Frucht, Melone, Banane und feine Holzwürze, am Gaumen ist das Holz noch deutlicher, lässt aber auch Platz für frische Zitruswürze. Der Weißburgunder vom Muschelkalk besitzt viel Kraft, aber auch Frische, zeigt klare, gelbe Frucht, Birne, ist animierend und lang, der Weißburgunder vom Lösslehm zeigt neben Birne auch kräutrige und florale Würze im Bouquet, ist konzentriert, aber schlank und besitzt ein frisches Säurespiel. Der im Februar 2018 degorgierte „Pi No“-Sekt ist eindringlich, zeigt viel feine, hefige Würze und etwas gereifte Frucht, dezent Rosinen, besitzt noch ein frisches, animierendes Säurespiel, ist leicht, cremig, elegant und nachhaltig, und das Spätburgunder Große Gewächs zeigt dunkle Frucht, Schwarzkirsche, etwas Pflaume und auch dezente Noten von Trockenfrüchten und dunkler Schokolade, auch am Gaumen besitzt er sehr viel dunkle Frucht, Kraft, gute Struktur und sehr dezentes Holz. —

Weinbewertung

- 90 2008 Pi No R Sekt extra brut 12,5 %/34,- €
- 88 2017 Weißer Burgunder trocken „vom Lösslehm“ 12,5 %/18,80 €
- 89 2017 Weißer Burgunder trocken „vom Muschelkalk“ Siebeldinger 13,5 %/24,- €
- 88 2017 Riesling trocken „vom Buntsandstein“ 12,5 %/18,80 €
- 89 2017 Riesling trocken „vom Rotliegenden“ Birkweiler 13 %/18,80 €
- 89 2017 Riesling trocken „vom Muschelkalk“ 12,5 %/18,80 €
- 89 2017 Riesling trocken Frankweiler Biengarten 12,5 %/24,- €
- 91 2017 Weißer Burgunder „GG“ Mandelberg 13,5 %/41,- €
- 91 2017 Weißer Burgunder „GG“ Im Sonnenschein 14 %/41,- €
- 89 2017 Pi No trocken R 13,5 %/34,- €
- 91 2017 Chardonnay trocken „R“ 13,5 %/34,- €
- 93 2017 Riesling „GG“ „Ganz Horn“ Im Sonnenschein 12,5 %/44,- €
- 92 2017 Riesling „GG“ Im Sonnenschein 13 %/44,- €
- 92 2017 Riesling „GG“ Kastanienbusch 13 %/49,- €
- 91 2013 Spätburgunder „GG“ Im Sonnenschein 13 %/55,- €



Familie Rebholz

LAGEN

- IM SONNENSCHN (SIEBELDINGEN)
- GANZ HORN (SIEBELDINGEN)
- KASTANIENBUSCH (BIRKWEILER)
- MANDELBERG (BIRKWEILER)
- LATT (ALBERSWEILER)
- BIENGARTEN (FRANKWEILER)

REBSORTEN

- RIESLING (40 %)
- SPÄTBURGUNDER (20 %)
- WEISSBURGUNDER (15 %)
- CHARDONNAY (8 %)