

REBHOLZ



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

22 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

Wieder einmal – wie schon oft in den vergangenen Jahren – ist es auch im Jahrgang 2015 das Große Gewächs aus dem Ganz Horn, das wir unter den Rieslingen knapp favorisieren, im Bouquet ist er noch leicht verschlossen, zeigt feine steinige Würze, ist kraftvoll und konzentriert, baut feinen Druck auf, besitzt Grip, salzig-mineralische Länge und Potential. Der Kastanienbusch ist schon wesentlich offener, zeigt viel gelbe Frucht und kräutrig-mineralische Würze, besitzt ebenfalls Druck, Substanz und gute Länge, der Sonnenschein ist eindringlich, zeigt steinige Noten und nur ganz dezente gelbe Frucht, ist das schlankeste der drei Großen Gewächse, besitzt ein animierendes Säure-Spiel, gute Substanz und Länge. Der Riesling aus dem Biengarten ist wieder sehr würzig und prägnant im Bouquet, zeigt deutliche Kräuternoten, Rosmarin und Roibuschtee, ist geradlinig, straff und animierend. Auch der „Buntsandstein“-Riesling zeigt Kräuterwürze und dezent Brotkruste, die Frucht bleibt ganz im Hintergrund, er ist konzentriert und nachhaltig, der Riesling vom Rotliegenden ist komplex, zeigt steinige Noten und gelbe Frucht, besitzt ein feines, animierendes Säure-Spiel und salzig-mineralische Länge, der „Muschelkalk“ ist noch etwas verschlossen, zeigt steinig-mineralische Würze, ist geradlinig, animierend und nachhaltig. Die beiden Großen Gewächse vom Weißburgunder sehen wir in diesem Jahr erstmals gleichauf, der Mandelberg zeigt kräutrige Würze, klare Birnenfrucht und dezente Zitrusnoten, ist nachhaltig, der Sonnenschein ist würziger, mit nussigen und floralen Noten, er ist kraftvoll, harmonisch und lang. Auch der „Muschelkalk“-Weißburgunder ist sehr eindringlich, zeigt kräutrige

und florale Würze, ist geradlinig, besitzt klare Frucht und feine Säurefrische, der „Löblehm“ besitzt gute Konzentration, florale Noten und dezente mineralische Würze und ebenfalls ein lebendiges Säure-Spiel. Der Muskateller ist wieder ganz eindringlich und reintönig mit Noten von Holunder und Zitrusfrüchten, ist saftig und schlank, auch die süße Gewürztraminer Spätlese ist herrlich reintönig, zeigt Rosenblätter, Litschi und Zitruswürze im Bouquet, besitzt ein feines Süße-Säure-Spiel, ist schlank, sehr elegant und lang. Chardonnay und

„PiNo“ aus der „R“-Linie sind noch deutlich vom Holz geprägt, der Chardonnay zeigt Noten von frisch gesägtem Holz, sehr dezente gelbe Frucht, besitzt etwas Zitruswürze und Grip, der „PiNo“ zeigt Noten von Kokos und Blutorange, ist ganz geradlinig, straff und noch unzugänglich. Der Sauvignon Blanc „R“ ist ebenfalls noch sehr jugendlich, aber schon etwas harmonischer, zeigt feine röstige Würze und Stachelbeernoten, ist saftig, schlank und frisch. Der 2013er Spätburgunder vom Muschelkalk ist fleischig und würzig, mit dunkler Frucht und guter Struktur, das Große Gewächs vom Spätburgunder aus dem Jahrgang 2011 wirkt wesentlich frischer als im vergangenen Jahr der schon leicht gereifte 2010er, zeigt feine rote Frucht und dezentes Holz, ist tanninbetonter als der „Muschelkalk“, ist würzig, fein, elegant und nachhaltig. —

Weinbewertung

- 86 2015 Muskateller trocken 10,5 %/13,50 €
- 88 2015 „PiNo“ trocken „R“ 13 %/30,- €
- 89 2015 Sauvignon Blanc trocken „R“ 12 %/25,- €
- 90 2015 Chardonnay trocken „R“ 13 %/30,- €
- 88 2015 Weißer Burgunder trocken „vom Lösslehm“ 13 %/18,- €
- 89 2015 Riesling trocken „vom Buntsandstein“ 12,5 %/18,- €
- 88 2015 Riesling trocken „vom Muschelkalk“ 12,5 %/18,- €
- 89 2015 Riesling trocken „vom Rotliegenden“ Birkweiler 12 %/18,- €
- 89 2015 Weißer Burgunder trocken „vom Muschelkalk“ Siebeldinger 13 %/22,- €
- 89 2015 Riesling trocken Frankweiler Biengarten 12,5 %/22,- €
- 91 2015 Weißer Burgunder „GG“ Mandelberg 13 %/38,- €
- 91 2015 Weißer Burgunder „GG“ Im Sonnenschein 13 %/38,- €
- 91 2015 Riesling „GG“ Kastanienbusch 12,5 %/45,- €
- 91 2015 Riesling „GG“ Im Sonnenschein 12 %/40,- €
- 92 2015 Riesling „GG“ „Ganz Horn“ Im Sonnenschein 12,5 %/40,- €
- 90 2015 Gewürztraminer Spätlese Godramsteiner Münzberg 9,5 %/21,- €
- 88 2013 Spätburgunder trocken „vom Muschelkalk“ Siebeldinger 13 %/29,- €
- 91 2011 Spätburgunder „GG“ Im Sonnenschein 14 %/50,- €



LAGEN

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

REBSORTEN

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