

REBHOLOZ



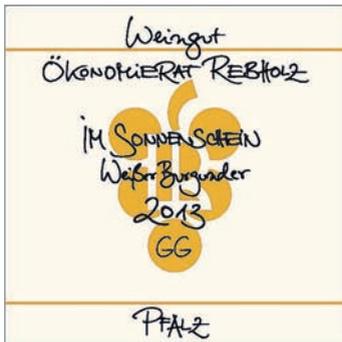
KONTAKT

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
Dass bei den Großen Gewächsen vom Riesling der Kastanienbusch schon früh sehr präsent und zugänglich ist – aber auch hervorragend reifen kann – das kennen wir schon von den vergangenen Jahrgängen. Dass das aber auch für den „Ganz Horn“ gilt, ist ungewöhnlich, noch ungewöhnlicher ist, dass er sehr fruchtbetont ist, Noten von Pfirsich, Aprikose, Orangenschale und grünem Apfel, aber auch kräutrig-mineralische Würze im Bouquet zeigt, am Gaumen besitzt er gute Konzentration, animierenden, markanten Säure-Biss, salzige Länge, er ist das komplexeste der drei Großen Gewächse, die alle über mehrere Tage sehr stabil in der offenen Flasche bleiben. Der Riesling aus dem Kastanienbusch zeigt ebenfalls viel Frucht, Aprikose und grünen Apfel, dazu herbe Grapefruit, besitzt viel Würze, mineralische Noten, Brotkruste und Tabak und ist nachhaltig, das Große Gewächs Im Sonnenschein ist sehr mineralisch, würzig und kräutrig, zeigt Noten von Rosmarin im Bouquet, besitzt am Gaumen herbe Frucht, gute Konzentration und Länge. Die beiden Großen Gewächse vom Weißburgunder unterscheiden sich ebenfalls deutlich, der Wein aus dem Mandelberg zeigt viel gelbe Frucht im Bouquet, Quitte und Birnenmost, besitzt Saft und Kraft, einen feinen Säure-Nerv und gute Länge, der Weißburgunder Im Sonnenschein zeigt nussige Würze, etwas Walnusschale und Bienenwachs im Bouquet, besitzt Kraft und Konzentration und ist nachhaltig. Und der Spätburgunder Im Sonnenschein, Jahrgang 2012, zeigt schon leicht gereifte rote und dunkle

Frucht, etwas Süß- und Schwarzkirsche, besitzt sehr gut eingebundenes Holz, ein lebendiges Säure-Spiel, gute Struktur und Länge. Der Chardonnay zeigt viel gelbe Frucht im Bouquet, Pfirsich und Zitrusnoten, nussige Würze und etwas Vanille, er ist saftig und weich, auch der Weißburgunder „vom Muschelkalk“ zeigt nussige Noten und etwas Zitrusfrucht, besitzt Schmelz und Konzentration, der Weißburgunder „vom Lösslehm“ zeigt klare Birnenfrucht und kräutrige Würze, ist geradlinig und nachhaltig. Der Riesling „vom Rotliegenden“ zeigt viel gelbe Frucht, Aprikose, Orangenschale, grünen Apfel und feine mineralische Noten, ist saftig, schlank und elegant, der „Buntsandstein“ ist zurückhaltend in der Frucht, zeigt kräutrig-mineralische Würze, besitzt Konzentration und einen feinen Säure-Biss. Der Riesling aus dem Biengarten zeigt zwar kräutrige Würze, bleibt aber etwas zurückhaltender als in den Vorjahren, als die Kräuternoten sehr prägnant und ganz typisch für diesen Wein waren, er ist in diesem Jahr sehr schlank, besitzt etwas mineralische Noten und Zitruswürze, ist geradlinig und nachhaltig. Der Muskateller ist in diesem Jahr noch schlanker als in den Vorjahren, besitzt viel klare, reintonige Frucht, Holunder und Zitrusfrüchte, der Silvaner ist ebenfalls reintonig mit klarer Birnenfrucht, feiner Würze und einem lebendigen Säure-Spiel. Und der Spätburgunder „vom Muschelkalk“ zeigt dunkle Kirschfrucht, kräutrige Würze und sehr dezentes Holz, besitzt frische Säure und gute Länge. Sehr schöne Kollektion! —

- Weinbewertung**
- 86 2016 Muskateller trocken 10 %/13,80 €
 - 87 2016 Silvaner trocken 13 %/9,20 €
 - 91 2016 Chardonnay trocken „R“ 13 %/31,- €
 - 88 2016 Weißer Burgunder trocken „vom Lösslehm“ 12,5 %/18,30 €
 - 88 2016 Riesling trocken „vom Buntsandstein“ 12 %/18,30 €
 - 88 2016 Riesling trocken „vom Rotliegenden“ Birkweiler 11,5 %/18,30 €
 - 89 2016 Weißer Burgunder trocken „vom Muschelkalk“ Siebeldinger 12,5 %/23,- €
 - 89 2016 Riesling trocken Frankweiler Biengarten 11,5 %/23,- €
 - 91 2016 Weißer Burgunder „GG“ Mandelberg 13,5 %/39,- €
 - 91 2016 Weißer Burgunder „GG“ Im Sonnenschein 13 %/39,- €
 - 91 2016 Riesling „GG“ Kastanienbusch 12 %/46,- €
 - 91 2016 Riesling „GG“ Im Sonnenschein 12,5 %/41,- €
 - 92 2016 Riesling „GG“ „Ganz Horn“ Im Sonnenschein 12,5 %/41,- €
 - 89 2015 Spätburgunder trocken „vom Muschelkalk“ Siebeldinger 13 %/31,- €
 - 91 2012 Spätburgunder „GG“ Im Sonnenschein 13,5 %/52,- €



LAGEN

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

REBSORTEN

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