



WEINGUT ÖKONOMIERAT REBHOZ

76833 · Siebeldingen · Weinstraße 54

Tel. (0 63 45) 34 39 · Fax 79 54

www.oekonomierat-rebholz.de

BIO

Inhaber: Hansjörg Rebholz

Verbände: VDP, Respekt, La Renaissance
des Appelations

Verkauf: Mo–Fr: 9.00–12.30 Uhr und
13.30–17.30 Uhr · Sa: 10.00–16.00 Uhr

Rebfläche: 24,5 ha

Jahresproduktion: 100.000 Flaschen



Bis in 16. Jahrhundert reicht die Familiengeschichte der derzeitigen „Hofherren“ Hansjörg und Birgit mit Hans, Valentin und Helene Rebholz zurück. Der studierte Forstmann Ökonomierat Eduard Rebholz legte im letzten Jahrhundert mit seiner wissenschaftlich fundierten Idee vom „Naturwein“ den so wichtigen Grundstein, welchem sich die heutigen Generationen natürlich verpflichtet fühlen und mit einer behutsamen Kultivierung der Böden, ganz im Sinne des biodynamischen Anbaus, diese grundlegende Arbeit fortführen. Diese Tradition sowie das große Rebholz'sche Wissen um die natürlich komplexen Wechselwirkungen im Weinberg und Keller wird hier mit jedem gesprochenen Wort und genossenen Schluck deutlich begreifbar und spürbar. Dabei wird auch klar, dass es einerseits zwar wichtig ist, die natürlichen Zusammenhänge im Ökosystem Weinberg zu verstehen, es aber fast noch wichtiger ist, ebendiese Natur sich entfalten zu lassen. Ein solcher Verzicht auf Kontrolle ohne Kontrollverlust funktioniert nur, wenn mit Ruhe und Gelassenheit an dieses anspruchsvolle Unterfangen herangegangen wird. Und genau dies charakterisiert den „Typ Rebholz“. Denn die spürbare Souveränität kennzeichnet beide: den Winzer und den Wein. Rebholz-Weine haschen nicht nach dem Effekt, sie sind

ganz einfach: entspannt. In sich ruhend, entfalten sie eine stille Kraft, die einlädt, sich mit ihnen zu beschäftigen. Und das wiederum belohnen sie.

Die facettenreiche 2017er Weißweipalette wird angeführt von einem traumhaften Riesling-Gutswein, gefolgt von weißen Brüdern vom Buntsandstein und vom Rotliegenden. Dieser fulminante Einstieg bedeutet für den Weinfreund pures Trinkvergnügen bei gleichzeitig raisonablen Preisen, wie sie auf dieser Qualitätsebene weder im In- noch im Ausland leicht zu finden sind. Im wahrsten Sinn des Wortes sind die Großen Gewächse vom Weißburger aus den Lagen Mandelberg und Im Sonnenschein veritable Monumente in dieser Spitzenklasse. Die Rebholz-typischen Rieslinge haben zu Recht einen Ruf wie Donnerhall, wahrlich große Gewächse, eines faszinierender als das andere. Der vielleicht Sanftmütigste kommt im sehr guten Jahr 2017 aus der Lage Im Sonnenschein. Der jetzt schon kompletteste, da in atemberaubend perfekt ammutender Balance, ist diesmal der Ganz Horn. Der Kastanienbusch allerdings schießt mit seiner fast überbordenden und dennoch in ein straffes Säuregerbstoff-Gerüst gepackten Energie wahrlich den Vogel ab. Kein Ungetüm, sondern purster Ausdruck natürlicher Kraft, Schönheit und Eleganz!

Wenn Hansjörg Rebholz über Wein spricht, kommt die Sprache bald auf seinen Großvater Eduard zu sprechen. Der gelernte Forstwirt hatte nach dem Zweiten Weltkrieg das elterliche Gut übernommen und wahre Pionierarbeit geleistet. „Er nahm entschieden Anstoß am Weingeschmack jener Jahre. Den bodenlos denaturierten, künstlich gesüßten Tropfen seiner Zeit setzte er seine Idee vom „Naturwein“ entgegen“, erklärt Hansjörg Rebholz. In einem Kundenbrief schrieb der Ökonomierat seinerzeit: „Sie bekommen aus meinem Keller stets nur Naturweine, die das Ergebnis mühe- und liebevoller Pflege der Reben und ebensolcher Kellerwirtschaft sind. Keine Zuckerung, kein künstliches Süßhalten oder ähnliche grundsätzliche Strukturveränderungen, die dem Wein den ursprünglichen Charakter nehmen und ihn in meinen Augen nicht mehr als Naturprodukt erscheinen lassen.“

Sein Sohn Hans setzte die Idee des durchgereinen Weines konsequent um und schob dadurch Mitte der 1970er Jahre die Renaissance der trockenere deutschen Weine mit an. Nach seinem frühen Tod 1978 führte seine Frau Christine das Weingut weiter, Mitte der 1990er übernahm Hansjörg Rebholz das Ruder – und hielt Kurs.



Valentin, Hansjörg und Hans Rebholz

■ 2017	Riesling vom Buntsandstein	90
	18,80 € 12,5%	
■ 2017	Chardonnay R	91
	34 € 13,5%	
■ 2017	Riesling vom Rotliegenden	91
	18,80 € 12,5%	
■ 2017	Riesling	88
	11 € 12%	
■ 2017	Sieboldinger Weißer Burgunder vom Muschelkalk	93
	24 € 13,5%	
■ 2017	Frankweiler Biengarten Riesling	92
	Erste Lage	
	24 € 12,5%	
■ 2017	Birkweiler Mandelberg Weißer Burgunder Großes Gewächs	95
	41 € 13,5%	
■ 2017	Sieboldinger Im Sonnenschein Riesling	96
	Großes Gewächs	
	44 € 12,5%	
■ 2017	Sieboldinger Im Sonnenschein	96
	Weißer Burgunder Großes Gewächs	
	41 € 14%	
	Beeindruckend stoffig angelegter Weiß- burgunder mit gleichzeitig feinstem Schliff und zarter Cremigkeit am Gaumen.	
■ 2017	Sieboldinger Ganz Horn im Sonnenschein Riesling	97
	Großes Gewächs	
	44 € 12,5%	
■ 2017	Birkweiler Kastanienbusch Riesling	100
	Großes Gewächs	
	49 € 12,5%	
■ 2013	Sieboldinger Im Sonnenschein	92
	Spätburgunder Großes Gewächs	
	55 € 13%	