



WEINGUT ÖKONOMIERAT REBHOZ

76833 · Siebeldingen · Weinstraße 54

☎ (0 63 45) 34 39 · Fax 79 54

🏠 www.oekonomierat-rebholz.de

Inhaber: Hansjörg Rebholz

Verbände: VDP, Respekt, La Renaissance
des Appellations

Verkauf: Mo-Fr: 9.00-12.30 Uhr

13.30-17.30 Uhr Sa: 10.00-16.00 Uhr

Rebfläche: 24,5 ha

Jahresproduktion: 130.000 Flaschen

BIO



In guter alter und langer Tradition ist das Weingut Ökonomierat Rebholz mit Hansjörg Rebholz an der Spitze im bundesweiten Vergleich der Garant für Beständigkeit dort, wo die Luft ganz dünn wird. Jahr für Jahr wieder begeistert er uns zusammen mit seiner Familie, seit 2016 mit „verstärkter Einflussnahme durch die Junioren“, mit einer Phalanx großer und ganz großer Weine. Und das, ohne dass nur im Anflug ein Hauch von Langeweile aufkommen könnte.

„Für uns – und das bedeutet das ganze junge Team meiner Mitarbeiter sowie meine beiden Zwillinge – ist das Herausarbeiten des unterschiedlichen Charakters der Lagen mit den Unterschieden von Topografie, Kleinklima, Geologie, aber auch des Jahrgangs die immerwährende große und spannende Herausforderung“, sagt Hansjörg Rebholz. „Dies ist bei den Auswirkungen des Klimawandels sicher nicht einfacher geworden. Eine sehr große Hilfe sehen wir dabei in der Biodynamie, die uns den Weinberg nicht nur als Standort von zigtausend Reben sehen lässt, sondern die Komplexität und Biodiversität des gesamten Lebensraums Weinberg mit seinen Kräften und Stärken. Denn um immer näher an das anfangs formulierte Ziel zu gelangen, muss man zuerst den Weinberg mit all seinen Stär-

ken und Schwächen kennen und verstehen lernen. Das ist spannend und anstrengend zugleich, weil man dabei nie auslernt.“

Weißburgunder und Riesling heißen die beiden Rebholz'schen Leitmotive aus den besten Siebeldingen und Birkweiler Lagen, und beide Rebsorten-Interpretationen sind auch mit dem Jahrgang 2018 wieder deutsche Spitze. Mehr Kraft und Saft, mehr Klasse und Rasse, mehr Lebendigkeit und Lebensperspektive geht eigentlich kaum. Das bewies jüngst eine Vertikale des Rieslings aus der GG-Lage Kastanienbusch: Keine Falte zeigten die letzten zehn Jahrgänge, jeder mit seiner ureigenen Jahrgangstypizität und doch stets erkenn- und wiedererkennbar. Terroirausdruck vom Feinsten.

Was Hansjörg Rebholz heute großen Spaß macht, ist „die ungeheure Neugierde, der ständige Hunger und der Ehrgeiz meines jungen Teams – alle sind unter 30 Jahre –, das jeden Schritt hinterfragt, aber nur in der Hinsicht, ob man nicht vielleicht etwas noch besser machen kann. Sie sind oft kompromissloser und würden oft noch mehr die Grenzen austesten, als ich das schon mache. Sie stellen dabei unsere Tradition und Philosophie nicht in Frage, sondern hinterfragen und interpretieren sie immer wieder von Neuem. Das ist das Recht der Jugend, das ist auch gut so, ich war auch nicht anders, genau wie mein Vater und Großvater, denen ich ihre geniale Vorarbeit zu danken habe.“

Bis ins 16. Jahrhundert reicht die Familiengeschichte der derzeitigen „Hofherren“ Hansjörg und Birgit mit Hans, Valentin und Helene Rebholz zurück. Der studierte Forstmann Ökonomierat Eduard Rebholz führte im letzten Jahrhundert die wissenschaftlich fundierte Idee vom „Naturwein“ aus. Hansjörg Rebholz erklärt: „Er nahm entschieden Anstoß am Weingeschmack jener Jahre. Den bodenlos denaturierten, künstlich gesüßten Tropfen seiner Zeit setzte er seine Idee vom ‚Naturwein‘ entgegen.“ 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 Zuckering, 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.“ Diesem wichtigen Grundstein fühlen sich die heutigen Generationen mehr denn je verpflichtet.



Valentin, Hans und Hansjörg Rebholz

■ 2018	Chardonnay R	92
	36 € 13,5%	
■ 2018	Muskateller	88
	14,50 € 12%	
■ 2018	Sieboldinger Weißer Burgunder vom Muschelkalk	92
	24,50 € 13,5%	
■ 2018	Frankweiler Biengarten Riesling Erste Lage	93
	24,50 € 13%	
■ 2018	Birkweiler Mandelberg Weißer Burgunder Großes Gewächs	95
	43 € 14%	
■ 2018	Sieboldingen Im Sonnenschein Riesling Großes Gewächs	97
	46 € 13%	
■ 2018	Sieboldingen „Ganz Horn“ Riesling Großes Gewächs	97
	46 € 13%	
■ 2018	Sieboldingen Im Sonnenschein Weißer Burgunder Großes Gewächs	98
	43 € 14%	
■ 2018	Birkweiler Kastanienbusch Riesling Großes Gewächs	98
	52 € 13%	
	Kräftige Farbe durch Maischestandzeit. Enorme, fast überbordende Fülle, vor Kraft strotzend. Verblüffende Balance schon im jugendlichem Stadium, beeindruckende Länge und allerbestes Reifepotenzial.	
■ 2018	Albersweiler Latt Gewürztraminer Auslese Erste Lage	97
	38 € 8%	
■ 2016	Sieboldinger Spätburgunder vom Muschelkalk	91
	32 € 12,5%	
■ 2014	Sieboldingen Im Sonnenschein Spätburgunder Großes Gewächs	94
	59 € 13%	