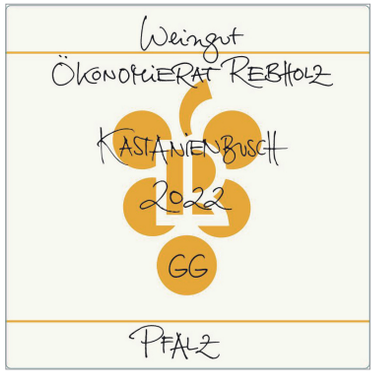
★★★★★ Rebholz

Kontakt
Weingut Oekonomierat
Rebholz, Weinstraße 54
76833 Siebeldingen
Tel. 06345-3439
https://www.weingut-
oekonomierat-rebholz.de/
wein@oekonomierat-rebholz.de

Besuchszeiten
Mo.-Fr. 9-12:30 + 13:30-17:30 Uhr, Sa. 10-16 Uhr, Gruppen ab 5 Personen nur nach Vereinbarung

Inhaber
Familie Rebholz
Betriebsleiter
Hans & Valentin Rebholz
Kellermeister
Hans & Valentin Rebholz
Außenbetrieb
Hans & Valentin Rebholz
Rebfläche
25 Hektar
Produktion
110.000 Flaschen



Hansjörg Rebholz musste schon mit 19 Jahren die Verantwortung im elterlichen Weingut übernehmen, bestimmte über 45 Jahrgänge hinweg die Entwicklung des Betriebs und machte ihn gemeinsam mit seiner Frau Birgit weit über die Grenzen der Pfalz hinaus bekannt. Mittlerweile haben ihre Söhne, die Zwillinge Hans und Valentin, die Leitung des Weinguts übernommen. Wichtigste Rebsorten sind Riesling und Spätburgunder, hinzu kommen Weißburgunder und Chardonnay, sowie etwas Grauburgunder, Sauvignon Blanc, Gewürztraminer und Muskateller. Das Sortiment ist nach dem VDP-Modell gegliedert in Gutsweine, Orts- bzw. Terroirweine, 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 seit dem Jahrgang 2012 ein Weißburgunder aus dem Birkweiler Mandelberg, 2020 kam ein viertes Großes Gewächs vom Riesling aus dem Burrweiler Schäwer hinzu. 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

Ganze 16 Weine bewerten wir in diesem Jahr mit 90 und mehr Punkten, das ist die bislang stärkste Rebholz-Kollektion, die wir verkostet haben – unser Weingut des Jahres in der Pfalz! Besonders bei den 2025er Rieslingen sind die Maßstäbe nach oben verschoben, der Kastanienbusch zeigt rauchige, kräutrige und mineralische Noten und dezente Zitruswürze, besitzt am Gaumen feinen Druck und salzigen Grip, ist geradlinig, harmonisch und enorm nachhaltig, knapp dahinter liegen der noch leicht rauchig-reduktive, sehr druckvolle, salzige, nachhaltige Im Sonnenschein und der von animierenden Zitrusnoten, etwas Ingwerschärfe und salzigen Noten geprägte Ganz Horn, der im Mund viel Druck aufbaut, der Schäwer besitzt rauchig-schiefrige Würze und herbe Zitrusnoten, Ananas, Limette, ist druckvoll und lang. Fast genauso stark ist der Biengarten, der gelbe Frucht, etwas Roibusch und steinige Noten zeigt, geradlinig, präzise und sehr salzig ist, der Riesling vom Rotliegenden ist steinig-mineralisch mit dezenter Frucht, viel Grip und salzigen Noten, der Muschelkalk zeigt feine Zitrusnoten, Grapefruit, Ananas, besitzt kreidigen Grip und Länge, der Buntsandstein ist schon sehr präsent, zeigt klare Aromen von grünem Apfel, Zitrusfrüchten und Kräutern und der Schiefer ist rauchig-würzig, herb, karg und druckvoll. Den Weißburgunder Im Sonnenschein bewerten wir so hoch wie noch nie, er zeigt Birne, Fenchel, etwas nasse Wolle und rauchig-kreidige Noten, besitzt Schmelz, Druck und Grip, ist etwas präsenter und harmonischer als der Mandelberg, der rauchige Birnenfrucht zeigt, Kraft und Grip besitzt, herb und puristisch ist, der Weißburgunder Muschelkalk ist leicht cremig mit reintönigen Aromen von Birnen und hellen Blüten, der Chardonnay zeigt feine Röstnoten, Quitte und Melone im Duft, ist leicht salzig, animierend und präzise. Bei den Spätburgundern zeigt der Im Sonnenschein Hagebutte, Gewürze, Nelke und leichte Reifenoten im Bouquet, ist harmonisch, elegant, gut strukturiert und nachhaltig, der Förster zeigt feine Kirschnoten, Johannisbeere und etwas Waldboden, ist elegant, ausgewogen, frisch und lang, der Muschelkalk duftet nach Schwarzkirsche, Kräutern und Krokant, besitzt ebenfalls Frische und gute Länge und der R zeigt Aromen von Johannisbeere, Mandeln und Krokant, ist saftig und harmonisch. Der Pi No XII-Sekt duftet nach Brotkruste, Limette und Walnuss, ist schlank, frisch, präzise und leicht salzig und der Riesling-Sekt zeigt feine Reifenoten, etwas Walnuss, Rosine und Ananas, ist herb, geradlinig und druckvoll.


Familie Rebholz/Foto Peter Bender

Weinbewertung

89	2018 Riesling Sekt extra brut „R" I 12%/28,- €	
90	„Pi No. XII" Sekt extra brut R I 11,5%/28,- €	
86	2025 Weißer Burgunder trocken I 13%/14,- €	
86	2025 Muskateller trocken I 12%/15,50 €	
89	2025 Riesling trocken „vom Schiefer" Burrweiler I 12,5%/26,- €	
90	2025 Weißer Burgunder trocken „vom Muschelkalk" Siebeldingen I 13,5%/26,- €	
90	2025 Riesling trocken „vom Buntsandstein" Siebeldingen I 12,5%/26,- €	
91	2025 Riesling trocken „vom Rotliegenden" Birkweiler I 13%/26,- €	
90	2025 Riesling trocken „vom Muschelkalk" Siebeldingen I 12,5%/26,- €	
91+	2025 Riesling trocken Frankweiler Biengarten I 13%/37,- €	
91+	2025 Weißer Burgunder „GG" Mandelberg I 13,5%/60,- €	
93	2025 Weißer Burgunder „GG" Im Sonnenschein I 13,5%/60,- €	
91	2024 Chardonnay trocken „R" I 12,5%/46,- €	
92	2025 Riesling „GG" Schäwer I 12,5%/64,- €	
93	2025 Riesling „GG" „Ganz Horn" I 12,5%/64,- €	
93	2025 Riesling „GG" Im Sonnenschein I 12,5%/64,- €	
94	2025 Riesling „GG" Kastanienbusch I 13%/72,- €	
88	2024 Spätburgunder trocken „R" I 12,5%/25,- €	
90	2024 Spätburgunder trocken „vom Muschelkalk" Siebeldingen I 12,5%/40,- €	
91	2024 Spätburgunder trocken „Förster" Siebeldingen I 13%/65,- €	
91	2021 Spätburgunder „GG" Im Sonnenschein I 12,5%/76,- €	

Lagen
Im Sonnenschein (Siebeldingen)
Ganz Horn (Siebeldingen)
Kastanienbusch (Birkweiler)
Mandelberg (Birkweiler)
Schäwer (Burrweiler)
Latt (Albersweiler)
Biengarten (Frankweiler)
Münzberg (Godramstein)

Rebsorten
Riesling (40%)
Spätburgunder (23%)
Weißburgunder (13%)
Chardonnay (11%)
Grauburgunder (3%)
Gewürztraminer
Muskateller
Sauvignon Blanc