



Rebholz



Kontakt

Weingut Oekonomierat
Rebholz, Weinstraße 54
76833 Siebeldingen
Tel. 06345-3439, Fax: -7954
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/ Betriebsleiter

Hansjörg Rebholz

Kellermeister

Hans & Valentin Rebholz

Außenbetrieb

Hans & Valentin Rebholz

Rebfläche

26 Hektar

Produktion

120.000 Flaschen

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 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. Mit dem Jahrgang 2020 gibt es ein viertes Großes Gewächs vom Riesling aus dem Burrweiler Schäwer. 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. Mittlerweile ist die nächste Generation mehr und mehr im Weingut involviert, die Söhne Hans und Valentin haben die Verantwortung im Keller und im Außenbetrieb übernommen.

Kollektion

Die Linie, dass die Rebholz-Rieslinge ungewöhnlich viel Frucht besitzen, setzt sich nach den 2021ern jetzt auch im Jahrgang 2022 fort – auch wenn die Rieslinge weiterhin ganz konsequent trocken ausgebaut sind. Das zeigt sich auch deutlich bei unserem diesjährigen Favoriten, dem Riesling Ganz Horn: Früher in seiner Jugend oft sehr karg und steinig, zeigt der 2022er klare Aromen von Aprikose, Limette, Orangenschale und grünem Apfel, am Gaumen besitzt er auch herbe kräutrige Würze, viel Grip und feinen Druck, ist animierend und nachhaltig, der Kastanienbusch ist etwas verhaltener, zeigt kräutrig-steinige Noten und grünen Apfel, am Gaumen kommt noch leicht säuerliche Ananas dazu, er besitzt Grip, ist sehr druckvoll und nachhaltig. Der Riesling Sonnenschein ist schon sehr offen und präsent, zeigt kräutrige Noten und herbe Zitruswürze, besitzt auch am Gaumen klare Frucht, ist leicht salzig, besitzt Grip und Länge, der Schäwer zeigt leicht rauchige Würze, Ananas und grünen Apfel, besitzt markanten Säuregrip und Länge. Der Riesling Biengarten zeigt leicht rauchig-kräutrige Noten, herbe Zitruswürze und Roibuschtee, ist herb, sehr salzig und nachhaltig, bei den Ortsrieslingen schätzen wir drei gleich stark ein, nur den rauchig-steinigen Schiefer, der insgesamt noch etwas verhalten ist, bewerten wir etwas niedriger, der Buntsandstein zeigt kräutrige Noten und viel Frucht, Aprikose, Orange und Mango, ist saftig, schlank und nachhaltig, der Muschelkalk zeigt ebenfalls klare gelbe Frucht, dazu kreative Noten

und etwas Bleistiftabrieb, ist geradlinig, leicht salzig und animierend und der Rotliegende zeigt kräutrig unterlegte Zitrusnoten, Ananas, Orangenschale, Limette, ist herb, schlank und sehr nachhaltig. Der Weißburgunder Mandelberg ist sehr kraftvoll und leicht cremig, zeigt eine dezente Reduktion, aber auch klare gelbe Frucht, der Weißburgunder Sonnenschein ist etwas eleganter, besitzt ebenfalls sehr präzise Fruchtaromen von Birne und Ananas, der Chardonnay zeigt leicht rauchige Noten, Kokos und Blutorange, ist sehr animierend und druckvoll, hervorragend ist auch der Pi No Gold-Sekt, der feine Hefenoten und Aromen von Birne, Tarte Tatin und Zitrusfrucht zeigt und am Gaumen eine sehr feine Perlage, nussige Noten und Frische besitzt, harmonisch und sehr elegant ist. Alle Spätburgunder besitzen sehr dezentes, kaum spürbares Holz, der Sonnenschein zeigt Schwarz- und Sauerkirsche, besitzt kräutrige Frische, ist elegant und harmonisch, der Förster ist etwas würziger, duftet nach Kräutern und Gewürznelke und ist ebenfalls elegant. —



Familie Rebholz

Weinbewertung

- 91** 2014 „Pi No Gold“ Sekt extra brut | 12%/55,-€
- 86** 2022 Riesling trocken | 11%/13,90€
- 87** 2022 Weißer Burgunder trocken | 13%/13,90€
- 86** 2022 Muskateller trocken | 12%/15,50€
- 88** 2022 Riesling trocken „vom Schiefer“ Burrweiler | 11%/25,-€
- 89** 2022 Weißer Burgunder trocken „vom Muschelkalk“ Siebeldingen | 13,5%/25,-€
- 89** 2022 Riesling trocken „vom Buntsandstein“ Siebeldingen | 11%/25,-€
- 89** 2022 Riesling trocken „vom Rotliegenden“ Birkweiler | 11,5%/25,-€
- 89** 2022 Riesling trocken „vom Muschelkalk“ Siebeldingen | 11%/25,-€
- 90** 2022 Riesling trocken Frankweiler Biengarten | 12%/35,-€
- 92** 2022 Weißer Burgunder „GG“ Mandelberg | 14%/59,-€
- 91+** 2022 Weißer Burgunder „GG“ Im Sonnenschein | 13%/59,-€
- 91** 2021 Chardonnay trocken „R“ | 13%/43,50€
- 91+** 2022 Riesling „GG“ Schäwer | 12%/62,-€
- 93** 2022 Riesling „GG“ „Ganz Horn“ | 12,5%/62,-€
- 92** 2022 Riesling „GG“ Im Sonnenschein | 12,5%/62,-€
- 92+** 2022 Riesling „GG“ Kastanienbusch | 12,5%/69,-€
- 87** 2021 Spätburgunder trocken „R“ | 12,5%/23,-€
- 89** 2021 Spätburgunder trocken „vom Muschelkalk“ Siebeldingen | 12,5%/39,-€
- 90** 2018 Spätburgunder trocken „Förster“ Siebeldingen | 13%/62,-€
- 90+** 2018 Spätburgunder „GG“ Im Sonnenschein | 13%/75,-€

Lagen

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

Rebsorten

- Riesling (40%)
- Spätburgunder (22%)
- Weißburgunder (13%)
- Chardonnay (10%)
- Grauburgunder (5%)
- Gewürztraminer
- Muskateller
- Sauvignon Blanc
- Silvaner

