



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

Im vergangenen Jahr waren einige der Rieslinge zum Zeitpunkt der Verkostung sehr verschlossen und zeigten deutliche reduktive Noten – das ist in diesem Jahr ganz anders, teilweise besitzen die 2021er Rieslinge sogar ungewöhnlich viel Frucht: Der Ganz Horn zeigt ein sehr klares Bouquet mit Aromen von Aprikose, Ananas, etwas grünem Apfel und kräutrigen Noten, besitzt auch am Gaumen viel Frucht, Saft, viel Grip und ist enorm nachhaltig, der Kastanienbusch zeigt ebenfalls Noten von Ananas und grünem Apfel, dazu etwas nassen Stein, am Gaumen ist er von herber Zitruswürze und leicht salzigen Noten geprägt, baut feinen Druck auf, ist elegant und sehr nachhaltig. Der Im Sonnenschein zeigt kräutrig-steinige Würze und Zitrusnoten, Ananas, Orangenschale, ist am Gaumen saftig und nachhaltig und besitzt eine feine Balance zwischen klarer, intensiver Frucht und einem lebendigen Säurespiel, der Schäwer zeigt rauchig und steinig unterlegte gelbe Frucht im Bouquet, besitzt viel Grip, leicht salzig-animierende Noten und gute Länge. Der Riesling aus dem Biengarten zeigt leicht reduktive Noten von Schießpulver, Tabak, Kräutern und Roibuschtee, am Gaumen ist er schlank, leicht salzig, herb, animierend und nachhaltig, bei den Ortsrieslingen zeigt der „vom Rotliegenden“ etwas steinig-mineralische Noten, besitzt feinen Grip, Druck und Länge, der „vom Buntsandstein“ zeigt Aprikose, grünen Apfel und Kräuter im Duft, ist saftig, herb, leicht salzig und nachhaltig, der „vom Muschelkalk“ ist etwas verhalten und leicht

kreidig-kräutrig und hat Grip, der „vom Schiefer“ besitzt die deutlichste Frucht, Aprikose, Orangenschale, Limette, und eine animierende Säure. Die beiden Großen Gewächse vom Weißburgunder zeigen klare Frucht, Birne, Aprikose, und feine florale Würze, der Im Sonnenschein besitzt Kraft und Schmelz, der Mandelberg ist etwas frischer und eleganter, der Chardonnay zeigt leicht rauchige Holzwürze und etwas Kokos im Duft, ist animierend, salzig, druckvoll und nachhaltig, der Sekt zeigt feine Reifenoten, besitzt eine cremige Textur, Eleganz und Frische. Der Spätburgunder Im Sonnenschein zeigt leicht gereift wirkende Kirschfrucht, Hagebutte und kräutrige Noten im Bouquet, besitzt eine gute Struktur, frische Säure, Länge und etwas deutlichere Holzwürze als der „Förster“, der schlank, elegant und frisch ist und feine Aromen von Süßkirsche, Johannisbeere und Sanddorn besitzt, der „vom Muschelkalk“ ist etwas kraftvoller, besitzt noch jugendliche Tannine und ebenfalls klare Fruchtnoten. —



Familie Rebholz

🍷 Weinbewertung

- 90** 2012 „Pi No Gold“ Sekt extra brut | 12%/49,-€
- 86** 2021 Riesling trocken | 11,5%/12,80€
- 86** 2021 Weißer Burgunder trocken | 13%/12,80€
- 86** 2021 Muskateller trocken | 11,5%/15,50€
- 88** 2021 Riesling trocken „vom Schiefer“ Burrweiler | 13%/22,50€
- 89** 2021 Weißer Burgunder trocken „vom Muschelkalk“ Siebeldingen | 13%/25,-€
- 89** 2021 Riesling trocken „vom Buntsandstein“ Siebeldingen | 12%/22,50€
- 89** 2021 Riesling trocken „vom Rotliegenden“ Birkweiler | 12%/22,50€
- 88** 2021 Riesling trocken „vom Muschelkalk“ Siebeldingen | 12,5%/22,50€
- 90** 2021 Riesling trocken Frankweiler Biengarten | 12%/30,-€
- 91** 2021 Weißer Burgunder „GG“ Mandelberg | 13%/54,-€
- 91** 2021 Weißer Burgunder „GG“ Im Sonnenschein | 13,5%/54,-€
- 89** 2021 „Pi No R“ Weißwein trocken | 13,5%/40,-€
- 91+** 2021 Chardonnay „R“ trocken | 13%/42,-€
- 91** 2021 Riesling „GG“ Schäwer | 13%/57,-€
- 92** 2021 Riesling „GG“ „Ganz Horn“ | 12,5%/57,-€
- 91+** 2021 Riesling „GG“ Im Sonnenschein | 12,5%/57,-€
- 92** 2021 Riesling „GG“ Kastanienbusch | 12,5%/63,-€
- 88** 2020 Spätburgunder „R“ trocken | 12,5%/24,-€
- 90** 2020 Spätburgunder trocken „vom Muschelkalk“ Siebeldinger | 13%/40,-€
- 91** 2017 Spätburgunder trocken „Förster“ Siebeldingen | 12,5%/58,-€
- 91** 2017 Spätburgunder „GG“ Im Sonnenschein | 12,5%/70,-€

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

