



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

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 vierter 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

Auch in der aktuellen Kollektion steht der Riesling Kastanienbusch an der Spitze, er zeigt steinige und dunkle, kräutige Würze, grünen Apfel und Ananas im Bouquet, besitzt am Gaumen herbe Zitruswürze und viel Grip, ist sehr druckvoll, deutlich salzig, sehr nachhaltig und insgesamt etwas prägnanter als die anderen Großen Gewächse vom Riesling, die wir alle gleich hoch bewerten, der Im Sonnenschein ist von herber, kräutrig-steiger Würze und dezenten gelben Frucht geprägt, ist druckvoll, geradlinig und leicht salzig, der Ganz Horn zeigt im Bouquet herbe Zitrusnoten, Ananas, Limette und etwas grünen Apfel, besitzt am Gaumen auch dezente Steinobstnoten, besitzt Konzentration, Druck und Länge und der Schäwer zeigt feine Zitrusfrucht, Ananas, Grapefruit, Orangenschale, ist am Gaumen gelbfruchtig, steinig, salzig und druckvoll. Die Großen Gewächse vom Weißburgunder wirken dagegen noch sehr jung und etwas verhalten, der Im Sonnenschein zeigt kräutige Würze, Birne und florale Noten, besitzt feinen Schmelz, gute Substanz und Länge, braucht aber noch Zeit, wie auch der Mandelberg, der klare Birnenfrucht und helle Blüten im Duft zeigt, im Mund schon etwas offener als der Sonnenschein ist, Schmelz und animierende Zitrusnoten besitzt. Genauso hoch bewerten wir auch den Chardonnay R, der im rauchigen Bouquet auch etwas Popcorn und Zitrusnoten zeigt und am Gaumen gut eingebundenes Holz besitzt, druckvoll, salzig und nachhaltig ist. Der Riesling Biengarten

zeigt eine leicht kräutig-rauchige Reduktion, etwas Tabak, Ananas und Schwarztee, ist sehr salzig, druckvoll und nachhaltig. Bei den Ortsrieslingen zeigt der Muschelkalk kreidig-kräutige Würze und feine gelbe Frucht, am Gaumen besitzt er viel Grip, herbe Zitrusnoten und Länge, der Rotliegende ist steinig, kräutig, schlank, sehr salzig, elegant, aber druckvoll, der Buntsandstein zeigt feine Frucht, etwas Aprikose, Orangenschale, ist schlank, elegant und animierend und der Schiefer zeigt etwas rauchige Würze, Tabak und Ananas, ist saftig, herb und schlank. Bei den Spätburgundern favorisieren wir den Förster, der feine helle Frucht und etwas Gummi im Bouquet zeigt, frisch, rotfruchtig, harmonisch und deutlich eleganter ist als der Im Sonnenschein, der von Gewürznoten, Nelke und dunkler Frucht geprägt ist, Druck und gute Länge besitzt, der Muschelkalk und der R sind ähnlich in der Aromatik, zeigen rote Frucht, Johannisbeere, Hagebutte, sind frisch und harmonisch und auch der mit vier Jahren Hefelager ausgebaute Pi No-Sekt ist aus Spätburgunder, zeigt feine Hefewürze und Reifenoten, etwas Rosine, und ist intensiv, animierend und geradlinig. ■

Weinbewertung

- | | |
|----|---|
| 89 | „Pi No. XI“ Sekt extra brut 12%/28,-€ |
| 86 | 2024 Riesling trocken 11,5%/14,-€ |
| 85 | 2024 Weißer Burgunder trocken 12,5%/14,-€ |
| 86 | 2024 Muskateller trocken 10,5%/15,50€ |
| 88 | 2024 Riesling trocken „vom Schiefer“ Burrweiler 11%/26,-€ |
| 89 | 2024 Riesling trocken „vom Buntsandstein“ Siebeldingen 11%/26,-€ |
| 89 | 2024 Riesling trocken „vom Rotliegenden“ Birkweiler 11%/26,-€ |
| 90 | 2024 Riesling trocken „vom Muschelkalk“ Siebeldingen 11,5%/26,-€ |
| 91 | 2024 Riesling trocken Frankweiler Biengarten 12%/35,-€ |
| 91 | 2024 Weißer Burgunder „GG“ Mandelberg 13%/60,-€ |
| 91 | 2024 Weißer Burgunder „GG“ Im Sonnenschein 13%/60,-€ |
| 91 | 2023 Chardonnay trocken „R“ 13%/46,-€ |
| 92 | 2024 Riesling „GG“ Schäwer 12%/63,-€ |
| 92 | 2024 Riesling „GG“ „Ganz Horn“ 12%/63,-€ |
| 92 | 2024 Riesling „GG“ Im Sonnenschein 12%/63,-€ |
| 93 | 2024 Riesling „GG“ Kastanienbusch 12%/70,-€ |
| 88 | 2023 Spätburgunder trocken „R“ 12,5%/25,-€ |
| 89 | 2023 Spätburgunder trocken „vom Muschelkalk“ Siebeldingen 12,5%/48,-€ |
| 91 | 2020 Spätburgunder trocken „Förster“ Siebeldingen 13%/64,-€ |
| 90 | 2020 Spätburgunder „GG“ Im Sonnenschein 13%/76,-€ |

Familie Rebholz/Foto Peter Bender



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

