

SEKT – DIE PRICKELNDE LEIDENSCHAFT
DER WINZERFAMILIE REBHOLZ UND
„ERNTE GUT – ALLES GUT?“



LIEBE FREUNDE DES REBHOLZ-WEINES!

Die Herstellung von Schaumwein in Deutschland reicht bis ins 19. Jahrhundert zurück, als erfolgreiche Deutsche, die in der Champagne tätig waren, begannen, in Deutschland eigene Schaumweine zu produzieren. Im Laufe des 19. und frühen 20. Jahrhunderts entstanden große Sektkellereien und Handelsmarken, die Sekt in großen Mengen herstellten. Diese industrielle Produktion trug maßgeblich zur Popularisierung von Sekt bei. Kaiser Wilhelm II. führte vor 123 Jahren die Sektsteuer als Luxussteuer zur Flottenfinanzierung ein – eine Steuer, die heute noch gilt und jede Flasche Schaumwein mit mehr als einem Euro belastet. Erst in den 1970er Jahren erfolgte in Deutschland die Abschaffung des Staatsmonopols für Schaumwein sowie die Aufhebung der Regelung, dass nur Weinkellereien Schaumwein produzieren durften. Im darauffolgenden Jahrzehnt begannen die ersten deutschen Winzer, eigene Schaumweine herzustellen.

Wir kelterten 1989 die ersten Spätburgundertrauben als Blanc de Noir für unseren ersten Sekt. Von Beginn an wollten wir Sekte erzeugen, die ihre Herkunft, einen eigenen Charakter und die für Rebholz typische Langlebigkeit zeigen. Spitzenbewertungen und Auszeichnungen, aber auch Listungen auf Weinkarten von Spitzenrestaurants, bestätigten von Anfang an unseren hohen qualitativen Anspruch. Inzwischen werden alle Produktionsschritte der Sektbereitung von uns selbst durchgeführt, und unsere Sekte lagern bis zum Degorgieren unter perfekten Bedingungen tief im Pfälzer Wald. Aus dieser Schatzkammer bieten wir Ihnen mit diesem Schreiben etwas ganz Besonderes, Seltenes und Rares an. Mehr darüber im Innenteil.

„Ernte gut – alles gut?“ Mit diesem abgewandelten Spruch möchten wir ganz kurz auf die Lese 2025 eingehen. Kurz – nicht nur, weil die Ernte so früh wie nie zuvor begonnen und vor allem bereits am 25. September beendet wurde. Nein, auch weil wir uns mit weiteren Superlativen, die angesichts der Qualität der geernteten Trauben sicherlich nicht unangebracht wären, noch etwas zurückhalten möchten. Doch bis wir – und Sie – das Ergebnis daraus, also die fertigen Weine, probieren können, wird noch einige Zeit vergehen, die wir unseren Weinen gerne gönnen. Allerdings hatte diese überragende Traubenqualität auch einen sehr hohen Preis: die kleinste Erntemenge seit 15 Jahren – nur etwa 60 % unserer üblichen Menge.

Wie in den Vorjahren möchten wir Ihnen zum Jahresende zusätzlich zu den Weinen unserer aktuellen Preisliste noch andere besondere Weine in sehr begrenzten Stückzahlen aus unserer Weinschatzkammer anbieten – als Geschenkidee oder um sie mit Familie, Freunden oder selbst zu genießen. Wir haben Spitzenweine in Magnum- und Doppelmagnum-Formaten ausgewählt, die sich nach einigen Jahren Lager- und Reifezeit in unserem Weinkeller nun bestens für diese Anlässe eignen. Darüber hinaus finden Sie drei Vorschläge als Anregung für Weinpräsente, die Sie selbstverständlich auch individuell zusammenstellen können. Bei der Weinauswahl sind wir Ihnen dabei gerne behilflich. Selbstverständlich fügen wir – falls gewünscht – allen Geschenksendungen Ihre persönlichen Grüße bei.

Ihnen, Ihrer Familie und Ihren Freunden wünschen wir viele frohe Stunden mit Rebholz-Weinen – und heute schon ein schönes Weihnachtsfest sowie alles Gute für das Jahr 2026!

Mit freundlichen Grüßen, Ihre Familie Rebholz



weingut
ÖKONOMIERAT REBHOLZ

WEIHNACHTSBRIEF
SIEBELDINGEN IM NOVEMBER
2025



Zum vollständigen
Sortiment:



Seit 2015 sind wir Mitglied
des Vereins von 29 Winzern
aus Österreich, Deutschland,
Italien und Ungarn, die mit biodyna-
mischen Methoden Wein höchster
Qualität erzeugen. Ab dem Jahrgang
2019 sind all unsere Weine nach
seinen Richtlinien zertifiziert.



La Renaissance des Appel-
lations - Return to terroir:
Seit 2011 gehören wir zu der
von Nicolas Joly gegründeten
Vereinigung von 175 biodynamisch
arbeitenden Winzern aus 13 Ländern.



Internationale
Initiative für
verantwortungs- und maßvollen
Weingenuss als Kulturgut.



Wir sind nach Bio-EU
zertifiziert. Kontrollstelle
DE-ÖKO-003

ANGEBOT, VERPACKUNG UND VERSAND:

Das Angebot ist freibleibend. Die angegebenen Preise verstehen sich inkl. Transportkarton, Sekt- und Mehrwertsteuer ab Weingut. Mit dieser Preisliste verlieren alle bisherigen ihre Gültigkeit. Ab einem Rechnungsbetrag von EUR 300 liefern wir frei Haus an eine Anschrift innerhalb Deutschlands. Bei Bestellungen unter diesem Betrag berechnen wir: für 1 Karton mit 1, 2, 3, 6, 12 oder 15 Flaschen je EUR 10. Unsere vollständigen Liefer- und Zahlungsbedingungen finden Sie auf unserer Homepage.

weingut

ÖKONOMIERAT REBHOLZ



Weingut Ökonomierat Rebholz KG
Weinstraße 54
76833 Siebeldingen
Telefon 0 63 45/34 39
Telefax 0 63 45/79 54
wein@oekonomierat-rebholz.de
www.oekonomierat-rebholz.de



DER GANZ BESONDERE SEKT:
2008 π NO.® D.T.

Die Trauben reifen im kühlen Jahr 2008 heran – ideale Bedingungen nicht nur für feine, langlebige Weine, sondern auch ein ganz großer Jahrgang für Schaumweine, auch in der Champagne. Vom 23. bis 29. September wurden in all unseren Spätburgunder- und Chardonnay-Weinbergen Trauben für den Sekt als Vorlese geerntet und als ganze Trauben schonend gepresst. Nur der zuerst abfließende Saft wurde dafür verwendet, in gebrauchten kleinen Fässern vergoren und zehn Monate gelagert. Seit Juli 2009 befindet sich der Sekt in der Flasche. Von 2017 bis 2020 wurde er als π No.® 08 „Gold“ verkauft. Vielleicht sind Sie bereits in den Genuss dieses großen Sekts in einem jüngeren Stadium gekommen.

Nach 195 Monaten haben wir die wenigen noch hefelagernden Flaschen im Mai abgerüttelt und als „D.T.“ (Dégorgement Tardif) entheft. Während der gesamten Lagerzeit war das Hefedepot Seele und Jungbrunnen dieses großen Schaumweins, der in seiner Jugend ungestüm und wild erschien. Die von Anfang an prägende, tragende Säure hat sich analytisch nicht verändert, wohl aber ihre geschmackliche Wahrnehmung und Einbindung in den Sekt. Sie ist nach wie vor das Rückgrat dieses Sekts und sorgt für geschmackliche Länge. Durch die Autolyse der Hefe entstehen mehr Struktur, komplexere Aromen und ein besseres Mundgefühl. Die chemischen Prozesse der Reifung verändern und entwickeln neue Aromen und sorgen im Zusammenspiel mit allen genannten Inhaltsstoffen und Komponenten für eine großartige geschmackliche Harmonie und einen unvergleichlichen Trinkgenuss.

Selbstverständlich lohnen sich dieses Abwarten und die Geduld während der Lagerung auf der Hefe und der Reifung nur bei allerbesten Gewächsen. Stuart Pigott bewertete für James Suckling aktuell den Sekt mit 98 Punkten. Sichern Sie sich eine der ganz raren Flaschen π No.® 08 D.T.!

LIMITIERTE 1ER HOLZKISTE

2008	π No.® D.T. 	
	- extra brut -	
	12,5% vol, mehr als 16 Jahre Hefelager	inkl. Holzkiste 100,00 EUR

UNSERE WEINE IN
GROSSEN FLASCHEN

Große Weine von Rebholz sind gerade auch in großen Flaschen ein besonderes Geschenk und ein Zeichen von Geschmack. Wie jedes Jahr haben wir Ihnen eine limitierte Anzahl von unseren Großflaschen bereit gestellt. Eine Selektion von Weinen die über Jahre perfekt reifen konnten und nun ihr volles, einzigartiges Potential präsentieren. Zum Jahresende gibt es viele gute Gründe für diese besonderen Weine: Ob als Begleiter zu Ihrem Festessen oder als besondere Geschenke; nicht nur zu Weihnachten.

GROSSFORMATE		EUR	
2019	SIEBELDINGEN Riesling vom Buntsandstein trocken, 12 % vol, Bio, 42,00 €/l	1,5 l	63,00
2018	FRANKWEILER Biengarten Riesling  trocken, 13 % vol, Bio, 58,67 €/l	1,5 l	88,00
2017	GANZ HORN Riesling  12,5% vol, Bio, 97,33 €/l	1,5 l 3,0 l	146,00 302,00
2016	IM SONNENSCHN Riesling  12,5 % vol, Bio, 98,67 €/l	1,5 l 3,0 l	148,00 306,00
2019	IM SONNENSCHN Weißer Burgunder  13% vol, Bio, 90,67 €/l	1,5 l 3,0 l	136,00 282,00
2018	Chardonnay  trocken, 13 % vol, 72,00 €/l	1,5 l 3,0 l	108,00 282,00
2014	Sauvignon Blanc  trocken, 12,5 % vol, Bio, 61,33 €/l	1,5 l	92,00
2008	SIEBELDINGEN Spätburgunder vom Muschelkalk  trocken, 13 % vol, 65,33 €/l	1,5 l 3,0 l 5,0 l	98,00 250,00 385,00
2009	IM SONNENSCHN  Spätburgunder  14 % vol, Bio, 120,00 €/l	1,5 l 3,0 l	180,00 370,00

DAS WEINPRÄSENT
IHRER WAHL

Rebholz-Weine eignen sich gut, um anderen eine besondere Freude zu machen. Hier haben wir Ihnen Beispiele für Präsentkartons zusammengestellt. Sie können alle Weine, Sekte und Brände auch im 1er, 2er, 3er oder 6er Geschenkgebinde erhalten. Unser komplettes Sortiment finden Sie in unserem neuen Web-Shop auf www.oekonomierat-rebholz.de. Selbstverständlich versenden wir auch Pakete in Ihrem Auftrag und legen Ihre persönlichen Weihnachtsgrüße bei. Jederzeit beraten wir Sie telefonisch oder persönlich bei uns im Weingut.

3ER GESCHENKARTON - MENÜ

2024	SIEBELDINGEN Weißer Burgunder vom Muschelkalk trocken, 13 % vol, Bio		
2022	Spätburgunder  trocken, 13 % vol, Bio		
2023	GODRAMSTEINER Münzberg Gewürztraminer Spätlese 9 % vol, Z 76 g/l, Bio	Gesamtpreis inkl. Geschenkkarton	85,00 EUR

2ER GESCHENKARTON - SEKT

n.V.	π No.® X Rosé - extra brut -  aus Pinot Noir 12 % vol, mehr als 4 Jahre Hefelager, Bio		
2017	Riesling - extra brut -  12,5% vol,mehr als 5 Jahre Hefelager, Bio	Gesamtpreis inkl. Geschenkkarton	62,00 EUR

3ER GESCHENKARTON - VERTIKALE

2022	SIEBELDINGEN Riesling vom Muschelkalk trocken, 11 % vol, Bio		
2021	SIEBELDINGEN Riesling vom Muschelkalk trocken, 12,5 % vol, Bio		
2020	SIEBELDINGEN Riesling vom Muschelkalk trocken, 12,5 % vol, Bio	Gesamtpreis inkl. Geschenkkarton	84,00 EUR





DEZEMBERPROBE
BEI REBHOLZ



DEZEMBERPROBE – 10 JAHRE DANACH SAMSTAG, 13. DEZEMBER



Genießen wir gemeinsam die Früchte unserer Arbeit: Zehn Jahre später sind sie gereift und haben sich zu unverwechselbaren Persönlichkeiten entwickelt. Grund genug, sie noch einmal ins Rampenlicht zu stellen! Am Samstag, 13. Dezember holen wir Große Gewächse und feine Weine des Jahrgangs 2015 für Sie aus unserem Keller und stellen sie gemeinsam mit Ihnen auf die Probe.

*Von 11.00 bis 12.30 Uhr,
von 13.30 bis 15.00 Uhr
oder von 16.00 bis 17.30 Uhr*

sind Sie herzlich bei uns willkommen. Bitte melden Sie sich verbindlich per Mail oder Telefon an und teilen Sie uns mit, zu welcher Uhrzeit Sie an der Probe teilnehmen möchten.

Die Teilnahmegebühr pro Person beträgt 45 Euro. Bitte beachten Sie, dass die Anzahl der Teilnehmer pro Verkostungszeitraum limitiert ist.

WEINDINNER IM RESTAURANT ATABLE IN FREINSHEIM FREITAG, 12. DEZEMBER

Ein kulinarischer Auftakt am Vorabend der Dezemberprobe und ein besonderer Abend mit uns bei Sybille & Swen Bultmann im stilvollen Sandsteingewölbe des Atable am Freitag, 12. Dezember. Es erwartet Sie ein kreatives Menü von Swen Bultmann das inspiriert von der kulinarischen Vielfalt der Pfalz und den herausragenden Produkten des benachbarten Elsass ist. Dazu: gereifte Raritäten aus unserer Schatzkammer und edle Großflaschen, von Sommelière Sybille Bultmann ausgewählt.

Anmeldung gerne an wein@oekonomierat-rebholz.de

Preis: 245 Euro inkl. Sekt und Weinen, Menü, Wasser und Espresso.

Bitte beachten Sie, dass die Anzahl der Teilnehmer am Weindinner limitiert ist.

weingut
ÖKONOMIERAT REBHOLZ



Weingut Ökonomierat Rebholz KG
Weinstraße 54
76833 Siebeldingen
Telefon 0 63 45/34 39
Telefax 0 63 45/79 54
wein@oekonomierat-rebholz.de
www.oekonomierat-rebholz.de