



wein ÖKONOMIERAT REBHOLZ

RUNDBRIEF
SIEBELDINGEN IM MAI
2025

LIEBE FREUNDE DES REBHOLZ-WEINES!

Es gibt ein unglaubliches Naturereignis, das man oft als selbstverständlich und ganz normal wahrnimmt und deshalb nicht richtig schätzt, weil es sich Jahr für Jahr wiederholt: das Erwachen der Natur, der Beginn des Vegetationsverlaufs der Pflanzenwelt nach einem fast halbjährigen Winterschlaf. Die ersten Blüten – bei uns in der Pfalz die Mandelblüte – locken mit den ersten wärmenden Sonnenstrahlen der Frühlingssonne unzählige Besucher in die Natur, um dies zu bestaunen und zu genießen. Innerhalb weniger Tage verwandelt sich unsere Umwelt in dieser Zeit aus ihrem ruhigen, grau-braunen, meist kühlen, feuchten und trüben Stadium in eine blühende und vor Kraft strotzende grüne Landschaft. Auch nach vielen Jahren Arbeiten in und mit dieser Natur erscheint für uns der Beginn einer neuen Vegetation jedes Mal wie ein Wunder. Vor allem in einer Zeit, in der man durchaus an der Vernunft der Menschheit auf der Welt zweifeln kann, wirkt eine solche Normalität irgendwie beruhigend, weil sie nicht aus den Fugen geraten ist und sicher wiederkehren wird.

Wir wissen aber auch, dass dieses Wunder der wiedererwachten Natur durch eine einzige Frostnacht komplett zerstört werden kann. Deshalb hoffen wir auf einen glimpflichen Temperaturverlauf bis zu den „Eisheiligen“ Mitte Mai! Im Vorjahr 2024 hatte uns eine solche Frostnacht vom 22. auf den 23. April etliche Schäden in den Weinbergen zugefügt, die am Ende zu nicht unerheblichen Ertragsverlusten führten. Doch wie verlief das *Weinjahr 2024* sonst? Mit guter Wasserversorgung starteten die Reben recht zeitig in die Vegetation. Der Schock der Frostnacht bremste das Wachstum zwar etwas ein, aber durch das warme Wetter und weiterhin gute Wasservorräte ging es danach mit Riesenschritten voran, und die Rebblüte verlief zügig. Danach sorgte das recht trockene, kühlere Sommerwetter für reife Trauben bei den Burgundersorten, die wir mit frostbedingt geringeren Erträgen schon Anfang September ernten konnten. Um die perfekte Traubenreife auch beim Riesling zu erreichen, waren wieder einmal Geduld, Abwarten und Risiko notwendig. Das unstete, nasse Wetter ab Erntebeginn machte Entscheidungen und Arbeit nicht einfacher. Die Bodenfeuchte führte zu dickeren Trauben und nur langsamem Anwachsen der Zuckerkonzentration in den Beeren, andererseits brachen die Säurewerte nicht ein und der Geschmack der Trauben verbesserte sich von Tag zu Tag. Im Gegensatz zu vielen anderen feuchten Erntejahren blieb glücklicherweise der Gesundheitszustand der Trauben stabil und damit der Selektionsaufwand bei der Ernte im Rahmen. Nach gut einem Monat konnten wir am 7. Oktober die Ernte beenden. Der Frost hat uns am Ende etwa 20% eines normalen Ertrags gekostet und viel zusätzliche Arbeit bei den Weinbergsarbeiten und der Lese beschert.

Unsere Mühe und der große Aufwand haben sich am Ende für uns und Sie wieder einmal gelohnt. Die *Weine des Jahrgangs 2024* sind sehr fein, ungemein sortentypisch, haben eine angenehme, harmonische und schon jetzt hervorragend eingebundene Säure. Was all unsere Weine dieses Jahrgangs darüber hinaus auszeichnet, sind niedrigere Alkoholwerte, die jedoch beim Trinkgenuss und Reifepotenzial überhaupt nichts vermissen lassen, weil wir - wie bereits erwähnt - die optimale Traubenreife abgewartet hatten, und die darüber hinaus ein Schlückchen mehr erlauben. Inzwischen sind die Guts- und Ortsweine des Weinjahrgangs 2024 abgefüllt, den Großen Gewächsen gönnen wir noch etwas Zeit auf der Feinhefe. Chardonnay und Spätburgunder bleiben noch bis ins nächste Frühjahr in den kleinen Holzfässern. Unsere Gutsweine sind perfekte Vorboten des neuen Jahrgangs, weil man sie schon jetzt mit großem Vergnügen genießen kann, es aber noch nicht muss, denn ihre

wahren Stärken werden sie im Laufe der Zeit ausspielen! Wer jedoch schon heute neugierig auf die ab September verfügbaren Großen Gewächse ist, der kann sich mit unseren Ortsweinen vom Riesling und Weißen Burgunder einen ersten Eindruck verschaffen, da diese Weine zu 100% aus den großen Lagen stammen. Es sind „kleine Geschwister“ unserer Großen Gewächse: vom Rotliegenden (KASTANIENBUSCH), vom Buntsandstein (GANZ HORN), vom Muschelkalk (IM SONNENSCHIEIN) und vom Schiefer (SCHÄWER). Die „Großen Weine“ des Jahrgangs 2024 sollten Sie sich schon jetzt sichern und mit der beiliegenden Subskription 7,5% gegenüber dem späteren Verkaufspreis sparen.

Bis zu unserem *Hoffestwochenende am 30. und 31. August* vergeht zwar noch einige Zeit, aber da es in diesem Jahr einen komplett anderen Ablauf geben wird, wollen wir dies schon heute ankündigen. Vor 30 Jahren veranstalteten die Weingüter in Siebeldingen zum ersten Mal die Kulinarische Weinwanderung rund um Siebeldingen, bei der sonntags auf einer schönen 6,5 km langen Tour mit zahlreichen Aussichten ins Queichtal, auf die Rebenlandschaft und den Pfälzer Wald Ausschank- und Verpflegungsstationen der Winzer eingerichtet sind. Da in diesem Jahr der Termin dafür (31. August) auf unser Hoffestwochenende fällt, findet dieses Mal nur die Verkostung und der Verkauf im Weingut statt; entspannen, Landschaft, Wein und feine Köstlichkeiten genießen können Sie auf den Terrassen unseres alten Pergolaweinbergs, der Albersweiler Latt. Für Probe und Platzreservierung ist eine Anmeldung erforderlich.

Eine Woche später, am Samstag, dem 6. September, kann man bei uns im Weingut bei der *Erstverkostung* alle großen Weine der aktuellen Jahrgänge von uns und unseren Freunden Christmann, Wittmann und Clüsserath probieren und sich kulinarisch verwöhnen lassen. Auch hier ist eine Anmeldung unbedingt erforderlich.

Bis dahin empfangen wir Sie gerne bei uns im Weingut, um Ihnen die Weine vorzustellen oder wir beraten Sie gerne telefonisch oder auf schriftlichem Weg, wenn Sie Fragen zu unseren Weinen oder bei Ihrem Weineinkauf haben. Ihnen und uns wünschen wir einen schönen Sommer und weiterhin viel Spaß mit unseren Weinen.

Mit freundlichen Grüßen,
Ihre Familie Rebholz



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



La Renaissance des Appellations - 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-, Subskriptions- und Zahlungsbedingungen finden Sie auf unserer Homepage.

Unsere Geschäfts- und Besuchszeiten:
Mo bis Fr: 9-12.30h und 13.30-17.30h
Sa: 10-16h oder nach tel. Vereinbarung
Bei Gruppen ab 6 Personen nur mit Terminabsprache

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



GUTSWEINE

Gutsweine sind der perfekte Einstieg in die herkunftsgeprägte Qualitätshierarchie des VDP. Bereits auf diesem Level zeigt sich das hohe Niveau und die unverwechselbare Handschrift des Weinguts. Schon hier ist die Region, in der die Trauben wachsen sowie die Tradition, in der die Weine gemacht werden, schmeckbar. Die Trauben stammen aus gutseigenen Weinbergen, die ausschließlich biodynamisch bewirtschaftet werden.

VDP.GUTSWEIN			EUR
2024	Riesling trocken, 11,5 % vol, Bio, 18,67 €/l	0,75 l	14,00
2024	Riesling „Ökonomierat“ trocken, 11 % vol, Bio, 22,00 €/l	0,75 l	16,50
2024	Weißer Burgunder trocken, 12,5 % vol, Bio, 18,67 €/l	0,75 l	14,00
2024	Grauer Burgunder trocken, 12,5 % vol, Bio, 20,67 €/l	0,75 l	15,50
2024	Sauvignon Blanc trocken, 11,5 % vol, Bio, 20,67 €/l	0,75 l	15,50
2024	Muskateller trocken, 10,5 % vol, Bio, 20,67 €/l	0,75 l	15,50
2024	Spätburgunder Rosé trocken, 10,5 % vol, Bio, 18,67 €/l	0,75 l	14,00
2020	GODRAMSTEINER Gewürztraminer vom Lößlehm trocken, 14 % vol, Bio, 30,67 €/l	0,75 l	23,00

RIESLING
VOM BUNTSANDSTEIN - GANZ HORN

VDP.ORTSWEIN				EUR
02407	2024	SIEBELDINGEN Riesling vom Buntsandstein	0,75 l	26,00
			0,375 l	13,50
trocken, 11 % vol, Bio, 34,67 €/l				
02007	2020	SIEBELDINGEN Riesling vom Buntsandstein	0,75 l	26,00
trocken, 12 % vol, Bio, 34,67 €/l				
In unserem Keller gereift; ab jetzt im besten Alter				
VDP.GROSSE LAGE® – VDP.GROSSES GEWÄCHS®				EUR
02419	2024	GANZ HORN Riesling GG	0,75 l	63,00
			1,5 l	132,00
trocken, 12 % vol, Bio, 84,00 €/l				
verfügbar ab September 2025				

RIESLING
VOM ROTLIEGENDEN - KASTANIENBUSCH

VDP.ORTSWEIN				EUR
02405	2024	BIRKWEILER Riesling vom Rotliegenden trocken, 11 % vol, Bio, 34,67 €/l	0,75 l	26,00
			1,5 l	58,00
02305	2023	BIRKWEILER Riesling vom Rotliegenden trocken, 13 % vol, Bio, 34,67 €/l	0,75 l	26,00
VDP.GROSSE LAGE® – VDP.GROSSES GEWÄCHS®				EUR
02421	2024	KASTANIENBUSCH Riesling GG trocken, 12 % vol, Bio, 93,33 €/l verfügbar ab September 2025	0,75 l	70,00
			1,5 l	146,00

RIESLING
VOM SCHIEFER - SCHÄWER

VDP.ORTSWEIN				EUR
02411	2024	BURRWEILER Riesling vom Schiefer trocken, 11% vol, Bio, 34,67 €/l	0,75 l	26,00
02311	2023	BURRWEILER Riesling vom Schiefer trocken, 12,5 % vol, Bio, 34,67 €/l	0,75 l	26,00
VDP.GROSSE LAGE® – VDP.GROSSES GEWÄCHS®				EUR
02431	2024	SCHÄWER Riesling GG trocken, 12 % vol, Bio, 84,00 €/l verfügbar ab September 2025	0,75 l 1,5 l	63,00 132,00

RIESLING
VOM MUSCHELKALK - IM SONNENSCHEN

VDP.ORTSWEIN				EUR
02423	2024	SIEBELDINGEN Riesling vom Muschelkalk trocken, 11,5 % vol, Bio, 34,67 €/l	0,75 l	26,00
02323	2023	SIEBELDINGEN Riesling vom Muschelkalk trocken, 12,5 % vol, Bio, 34,67 €/l	0,75 l	26,00
VDP.ERSTE LAGE® – VDP.ERSTES GEWÄCHS®				EUR
02427	2024	FRANKWEILER Biengarten Riesling  trocken, 12 % vol, Bio, 46,67 €/l	0,75 l 1,5 l	35,00 76,00
02327	2023	FRANKWEILER Biengarten Riesling  trocken, 13 % vol, Bio, 46,67 €/l	0,75 l	35,00
VDP.GROSSE LAGE® – VDP.GROSSES GEWÄCHS®				EUR
02426	2024	IM SONNENSCHEN Riesling  trocken, 12 % vol, Bio, 84,00 €/l verfügbar ab September 2025	0,75 l 1,5 l	63,00 132,00

WEISSER BURGUNDER
VOM MUSCHELKALK - MANDELBERG, IM SONNENSCHN

Der Kalkboden, der heute immer noch Muschelschalen und Versteinerungen von marinen Lebewesen vorweist, ist ebenfalls für seinen hohen Tongehalt bekannt. Hierdurch werden die Weinreben mit ausreichend Mineralien versorgt, was sich positiv auf ihr Wachstum sowie die Reifephase auswirkt. Gleichzeitig gewinnen die Burgunder auch an Struktur und Vielschichtigkeit. Somit ist es nicht verwunderlich, dass (Muschel-)Kalkböden weltweit als die besten und prägendsten Böden für Burgunderrebsorten gelten. Nicht nur die VDP.GROSSE LAGE® IM SONNENSCHN, sondern auch der MANDELBERG bringen jährlich einzigartige Weine hervor.

VDP.ORTSWEIN				EUR
02436	2024	SIEBELDINGEN Weißer Burgunder vom Muschelkalk	0,75 l	26,00
			0,375 l	13,50
			trocken, 13 % vol, Bio, 34,67 €/l	
02336	2023	SIEBELDINGEN Weißer Burgunder vom Muschelkalk	0,75 l	26,00
		trocken, 13,5 % vol, Bio, 34,67 €/l		
VDP.GROSSE LAGE® – VDP.GROSSES GEWÄCHS®				EUR
02417	2024	IM SONNENSCHN Weißer Burgunder GG	0,75 l	60,00
			1,5 l	126,00
			trocken, 13 % vol, Bio, 80,00 €/l verfügbar ab September 2025	
02428	2024	MANDELBERG Weißer Burgunder GG	0,75 l	60,00
		trocken, 13 % vol, Bio, 80,00 €/l verfügbar ab September 2025	1,5 l	126,00

WEISSWEINE



HANSJÖRG REBHOLZ

Vor über 30 Jahren haben wir ein neues Zeichen gesetzt und den traditionsreichen „Typ Rebholz“ um eine weitere, eigenständige Produktlinie ergänzt. Ziel war es, angelehnt an einen eher französischen Ausbaustil, einen anderen Typ für Spätburgunder und Chardonnay zu etablieren – mit Erfolg. Durch die Begegnung mit Französischer und Pfälzer Eiche bieten wir unseren Weinen somit einen ganz eigenständigen Charakter, Schliff und ein langes Reifepotential. Das „R“ ist ein Garant für große Weine!

AUS KLEINEN EICHENFÄSSERN				EUR
02313	2023	Chardonnay R trocken, 13 % vol, Bio, 61,34 €/l	0,75 l	46,00
			1,5 l	98,00
			0,375 l	23,50
02213	2022	Chardonnay R trocken, 13 % vol, Bio, 60,00 €/l	0,75 l	45,00
			1,5 l	96,00
02325	2023	π No® R trocken, aus weißen Burgundersorten 13 % vol, Bio, 61,34 €/l	0,75 l	46,00
			1,5 l	98,00
02225	2022	π No® R trocken, aus weißen Burgundersorten 13,5 % vol, Bio, 60,00 €/l	0,75 l	45,00
			1,5 l	96,00
01829	2018	Sauvignon Blanc R trocken, 13,5 % vol, Bio, 56,00 €/l In unserem Keller gereift; ab jetzt im besten Alter	1,5 l	84,00

SPÄTBURGUNDER



HANSJÖRG REBHOLZ

Die VDP.GROSSE LAGE® IM SONNENSCHN trägt ihren Namen zu Recht – tief verwurzelt in einem der seltenen Südhänge werden unsere Spätburgunderreben regelrecht von der Sonne verwöhnt. Der Muschelkalkboden liefert alle notwendigen Nähr- und Mineralstoffe an unsere bis zu 60 Jahre alten Reben. Der Zusammenklang zwischen Klima, Kalkboden und Rebsorte bringen seit Generationen Spätburgunder-Charaktere hervor. Die goldene Ausnahme bestätigt jedoch wie so oft die Regel, denn einer unserer Spätburgunder wächst nicht auf Muschelkalkböden. Diese Ausnahme ist für Sie, jedoch nicht für uns, neu. Es ist unser Spätburgunder FÖRSTER. 1963 vom Ökonomierat Eduard Rebholz gepflanzt, 2016 zum ersten Mal von Hans & Valentin separat ausgebaut, vervollständigt nun der 2017er Jahrgang die Riege unserer Spätburgunder. Er bereichert durch seinen unverwechselbaren Charakter, dank des Buntsandsteins im Untergrund und der uralten Reben, unser bewährtes Trio.

VDP.GUTSWEIN, VDP.ORTSWEIN

				EUR
02208	2022	Spätburgunder 	0,75 l trocken, 13 % vol, Bio, 32,00 €/l	24,50 12,75
02010	2020	SIEBELDINGEN Spätburgunder vom Muschelkalk 	0,75 l 1,5 l trocken, 12,5 % vol, Bio, 53,33 €/l	40,00 86,00
01910	2019	SIEBELDINGEN Spätburgunder vom Muschelkalk 	0,75 l 1,5 l trocken, 13 % vol, Bio, 52,00 €/l	39,00 84,00
01950	2019	SIEBELDINGEN Spätburgunder „Förster“ 	0,75 l 1,5 l trocken, 13 % vol, Bio, 84,00 €/l	63,00 132,00
01850	2018	SIEBELDINGEN Spätburgunder „Förster“ 	0,75 l 1,5 l trocken, 13 % vol, Bio, 82,67 €/l	62,00 130,00

VDP.GROSSE LAGE® – VDP.GROSSES GEWÄCHS®

01930	2019	IM SONNENSCHN 	0,75 l	76,00
		Spätburgunder 	1,5 l	158,00
		trocken, 13 % vol, Bio, 101,33 €/l		

SEKT

Seit den späten 80er Jahren entstehen unsere Sekte mit viel Leidenschaft, Geduld und noch mehr Zeit. Uns ist es wichtig, dass alle Sekte nach der traditionellen Flaschengärung hergestellt werden und eine außergewöhnlich lange Zeit auf ihrem Hefedepot ruhen können. Neben der feinen Perlage entfalten sie so auch ihr volles Reife- und Geschmackspotential. Nur so können unsere Produkte letztendlich ihre große Qualität präsentieren und sich mit den besten Schaumweinen der Welt messen. Denn nicht weniger ist unser Anspruch!

VDP.SEKT.PRESTIGE®

				EUR
01700	2017	Riesling -extra brut- 	0,75 l 12,5 % vol, mehr als 5 Jahre Hefelager, Bio	28,00
01802	NV	π No® XI -extra brut- 	0,75 l aus Blanc de Pinot Noir 12,5 % vol, mehr als 4 Jahre Hefelager, Bio	28,00
01999	NV	π No® X Rosé -extra brut- 	0,75 l aus Pinot Noir 12 % vol, mehr als 4 Jahre Hefelager, Bio	28,00
01433	2014	π No® Gold -extra brut- 	0,75 l aus Blanc de Pinot Noir 12 % vol, mehr als 9 Jahre Hefelager, Bio	55,00
00733	2007	π No® Gold „late disgorged“ -extra brut- 	0,75 l aus Blanc de Pinot Noir und Chardonnay 12,5 % vol, mehr als 15 Jahre Hefelager	70,00

BRÄNDE

				EUR
0050		Gewürztraminer Tresterbrand 	0,5 l 42 % vol, mehrere Jahre gelagert, 38,00 €/l	19,00
0060		Burgunder Tresterbrand 	0,5 l 42 % vol, mehrere Jahre gelagert, 38,00 €/l	19,00
0080		Weinbrand XO 	0,5 l 36% vol, über 10 Jahre gelagert, 50,00 €/l	25,00

EDELSÜSSE WEINE

Nur in besonderen Jahren, wenn es die Qualität der Trauben zulässt, widmen wir uns der Aufgabe Prädikatsweine mit signifikanter Restsüße zu erzeugen. Gerade hier in Deutschland herrschen mit dem Cool Climate ideale klimatische Bedingungen, um solch fruchtsüße Weine mit gleichzeitig prägnanter Säure herzustellen. Unsere Prädikatsweine stammen ausschließlich aus erstklassigen Lagen, die den Klassifikationen der VDP.ERSTEN LAGE® als auch der VDP.GROSSEN LAGE® angehören. Insbesondere die hochwertigen Auslesen aus der Albersweiler Latt, einer VDP.ERSTEN LAGE® welche 1947 gepflanzt wurde und mit 75 Jahren unsere ältesten Reben sind, runden unser Portfolio einmalig ab.

PRÄDIKATSWEINE VDP.ERSTE LAGE® / VDP.GROSSE LAGE®				EUR
02341	2023	BURRWEILER vom Schiefer	0,75 l	24,00
		Riesling Kabinett 8 % vol, Z 48g/l, Bio, 32,00 €/l		
01841	2018	KASTANIENBUSCH	0,75 l	32,00
		Riesling Spätlese 9,5 % vol, Z 68g/l, Bio, 42,66 €/l		
02334	2023	GODRAMSTEINER Münzberg	0,75 l	29,00
		Gewürztraminer Spätlese 9 % vol, Z 76g/l, Bio, 38,67 €/l	0,375 l	15,00
02022	2020	ALBERSWEILER Latt	0,75 l	46,00
		Gewürztraminer Auslese 9 % vol, Z 98g/l, Bio, 61,33 €/l	0,375 l	23,50
01832	2018	GODRAMSTEINER Münzberg	0,75 l	38,00
		Muskateller Auslese 8,5 % vol, Z 108g/l, Bio, 50,67 €/l		

LIQUEURWEIN

				EUR
01899		X-Periment 	0,5 l	30,00
		Liqueurwein nach Portweinart, 17% vol, 60,00 €/l		

TERROIR ÜBER DIE BÖDEN

BUNTSANDSTEIN – GANZ HORN

Durch die Senkung und die Verwerfungen des Rheingrabens und die starke Hebung des Pfälzerwaldes treten im Gebiet um Siebeldingen ganz alte und tiefliegende geologische Formationen zu Tage. Der Boden unserer Parzelle „GANZ HORN“ ist geologisch betrachtet recht jung. Er wurde in der Zeit des Pleistozäns gebildet. Im Queichtal wurden während und nach den Eiszeiten gewaltige Mengen an Geröll aus dem Pfälzerwald transportiert, die sich an den Hängen des Queichtals ablagerten. Die Schotter-Terrasse GANZ HORN über Siebeldingen ist seit Generationen Herkunft einer unserer wichtigsten Weine. Der Boden, eine kiesig-lehmige Mischung, vor allem aus Buntsandstein (ca. 250 Mio. Jahre) des Pfälzerwaldes, ist ein idealer Boden für unsere Rieslingreben. Einige der Kieselsteine sind aus reinem Quarzkristall. Diese Kiesel werden auch zu unserem Biodynamischen Präparat 501 verarbeitet. Charakteristisch für Rieslinge von dieser Art des Buntsandsteins sind fruchtige Aromen, die einen oft an den Duft von Pfirsich, Aprikosen und Äpfeln denken lässt. Im Abgang zeigt sich ein lebendiges Säurespiel was an feinstes Meersalz erinnern kann.

ROTLIEGENDES – KASTANIENBUSCH

Direkt am Rande des Pfälzerwaldes, umringt von unzähligen Kastanienbäumen liegt in einem windgeschützten Talkessel die bekannte VDP.GROSSE LAGE® KASTANIENBUSCH. Hier findet man größtenteils Gesteine des „Oberrotliegenden“, die zu Beginn der geologischen Epoche Perm vor 280 Millionen Jahren entstanden sind. Der Boden lässt sich am besten als ein rotes, verbackenes Konglomerat aus Schiefer und Melaphyr beschreiben. Wegen des hohen Eisengehalts im Boden ist dieser dunkelrot gefärbt (Rost). Durch den steilen Südhang profitieren unsere Weinberge hier von einer hohen Sonneneinstrahlung, die für einen frühen Austrieb sorgt. Unsere Weinberge liegen größtenteils ganz oben in diesem einzigartigen Talkessel. Durch die Höhen von bis zu 320m über NN sind sie auch die mitunter höchst gelegenen Weinberge der Pfalz. Dies ist der Gegenspieler zur hohen Sonneneinstrahlung des Südhangs, woraus eine lange Reifephase und dadurch eine hohe Komplexität der Weine resultiert. Charakteristisch für die Rieslinge aus dem Rotliegenden sind feine Nuancen von Heublüten, würzige Kräuternoten, eine reife, rote Frucht und die markante Mineralität durch den Schieferanteil.

SCHIEFER – SCHÄWER

Für die Region eine besondere und auch die seltenste Gesteinsformation ist der Schiefer. Dies wird auch im Lagennamen deutlich, der in unserem Dialekt den Schiefer beschreibt. Größere Schiefervorkommen sind in der Pfalz ausschließlich im Bereich zwischen Burrweiler und Weyher zu finden – entsprechend rar und begehrt sind dort verfügbare Weinbergsflächen. Entstanden ist das Gestein vor ca. 400 Mio. Jahren aus dem Zeitalter des Devons. Ausgangsmaterial des Schiefers sind feinst körnige Tonschlamm-Massen, die sich am Meeresboden abgelagert und sich unter hohem Druck in Tonstein verfestigt haben. Aufgrund des seitlichen Drucks entstanden Faltungen. Diese wurden zusammengepresst und weit übereinander geschoben. Die daraus entstandenen Glimmerlagen sorgen für die typischen zerbrechlichen oder spaltbaren Schichtungen des Schiefers. Heute sind sie die Grundlage für unseren „vom Schiefer“ und das SCHÄWER GG. Das Ergebnis sind mineralische Rieslinge mit elektrisierender, langanhaltender Säure.

MUSCHELKALK – IM SONNENSCHEN

Die geologische Epoche des Muschelkalkes gehört ebenso wie die des Buntsandsteines zur Gruppe der germanischen Trias. Sie begann vor 243 Mio. Jahren und endete vor rund 235 Mio. Jahren. Der Boden besteht aus Kalk, der Muschelschalen enthält oder aus Muschelschalen aufgebaut ist. Deshalb findet man heute noch häufig Versteinerungen von marinen Lebewesen im Boden. Von unseren vier Bodenarten ist es auch die einzige Gesteinsform organischen Ursprungs. Dies grenzt unsere Muschelkalkweine am stärksten in der Geschmackswahrnehmung und im Mundgefühl von den anderen drei Böden ab. Kalk und Kieselböden stehen auch in der Biodynamie für Gegensätze. Charakteristisch für Rieslinge vom Muschelkalk sind gelbe Fruchtaromen von Zitrusfrüchten, Ananas und Mango. Der Boden gibt den Weinen eine herrliche Fülle und kreative Mineralität, die sich vor allem durch einen feinen, herben Grip an den seitlichen Zungenrändern bemerkbar macht. Die gut integrierte Säure unterstreicht den komplexen Körper und sorgt für eine ausgewogene Struktur.

UNSERE LAGEN



Die absolute Spitze aus den hochwertigsten Lagen – unser VDP.GROSSES GEWÄCHS®



Weine aus erstklassigen Lagen mit eigenständigem Charakter – unser VDP.ERSTES GEWÄCHS®



ÜBER DIE JAHRE

2024: Ein Jahrgang, zwei Charaktere

Nach einem erfreulich nassen Winter startete die Vegetation ausgesprochen früh und holte unsere Reben schon zeitig aus dem Winterschlaf. So zeigte sich schon Anfang April das erste Grün an den Reben. In der letzten Aprilwoche fielen die Temperaturen in den kritischen Bereich unter -2°C. In den wichtigsten Weinbergen konnten wir mit Frostkerzen den Schaden minimieren. Da diese aufwendige, teure Methode nicht in allen Weinbergen möglich war, waren Ertragseinbußen von 20-30 % die Folge. Der Sommer verlief bei idealen Temperaturen und genügend Niederschlägen problemlos. Der heiße, trockene August brachte eine frühe Reife bei den Burgunder-Rebsorten, so konnten wir Anfang September herausragende Spät- und Weißburgunder ernten. Danach wurde das Wetter wieder kühler und wechselhafter, was die Rieslinglese hinauszögerte und diesen Weinen auch einen ganz anderen Jahrgangscharakter verleihen hat. Burgunder mit optimaler Konzentration und Finesse – feine, elegante Rieslinge mit viel Mineralität und einer gewissen Leichtigkeit.

2023: Vier Witterungsperioden, Winzerjahrgang

Ein Weinjahr mit vier sehr unterschiedlichen Witterungsperioden: nach mildem Winter ein leicht verspäteter, kühler Vegetationsstart mit viel Feuchtigkeit. Sehr trockenes und warmes Sommerwetter ab Mitte Mai bewirkte rasantes Wachstum, sowie rasche und fruchtbare Rebblüte. Ab der zweiten Julihälfte beständiger, ausgiebiger Regen. Ende August durch frühe Traubenreife große Gefahr von Fäulnis. Deshalb wurden auch schon im Vorfeld alle möglichen Maßnahmen ergriffen, um dies zu verhindern. Ab 9. September, unserem ersten Weinlesetag, viel Sonne, Wind und angenehme Temperaturen – Bedingungen, die zusammen mit der Vorarbeit und der erfahrenen, großen Lesemannschaft die Voraussetzung für großartige 2023er Weine waren. Im GANZ HORN war sogar eine Trockenbeerenauslese aus perfekten Rosinen möglich, die erste seit 20 Jahren. Ein echter Winzerjahrgang! Weine mit feinen Fruchtnoten, Klarheit, Finesse, gut eingebundener Säurestruktur und feinsten Mineralität.

2022: April- und Juniregen hilft Reben durch trockenen Sommer

Ein längerer, zwar milder, jedoch recht feuchter Winter sorgte für wenig Spätfrostgefahr und einen späten Austrieb, dem durch warmes, trockenes Wetter ein rasantes Wachstum und eine frühe Blüte folgten. Dank des ergiebigen Juniregens in der Südpfalz kamen unsere Reben selbst in den sehr trockenen und heißen Sommermonaten Juli und August noch zurecht. Der frühe Erntebeginn Ende August war die logische Folge. Unbeständiges Septemberwetter strapazierte etwas die Nerven, sorgte für eine längere Lesedauer, hatte jedoch keinerlei negativen Einfluss auf die Qualität. Die Weine präsentieren sich schon früh zugänglich mit feinen Fruchtnoten, viel Klarheit und angenehmer jugendlicher Frische. Sie verfügen über eine harmonische Säurestruktur mit sehr feiner Mineralität und viel Finesse. Vergleichbar mit 2015, 2018, 2019 und 2020.

2021: Happy End nach großen Herausforderungen

Vegetationsverzögerung über das ganze Jahr: später Austrieb, Reben blühten wie „früher“ üblich erst Ende Juni. Auch Lesebeginn erst zu einem Zeitpunkt, an dem in den letzten Jahren die Ernte schon vorbei und das Kelterhaus geputzt war. Dafür verantwortlich waren kühle Temperaturen im Sommer sowie unerwünscht viel Regen im Juni, der zu einer frühen, sehr starken Peronospora-Infektion und großen Ertragseinbußen führte. Unsere kleine Ernte bescherte am Ende perfekt ausgereifte Trauben, was in diesem Jahr bei der späten Vegetation und der kühlen Witterung nicht überall möglich war. Der Lohn für die große Mühe und den enormen Einsatz: großartige Weine mit feiner, ungemein animierender Säure, die ihre Herkunft in Perfektion widerspiegeln. Weine mit ganz viel Potenzial!

2020: Das Corona-Jahr, außergewöhnliche Hitze bei der Lese

Nach einem durchschnittlich feuchten und kühlen Winter erwachte die Vegetation etwas zögerlich. Das ungewöhnlich trockene und milde Aprilwetter brachte schnelles Wachstum und ließ unsere Weinberge in Turbo-Geschwindigkeit ergrünen. Nach der sehr frühen Rebblüte Ende Mai folgte der Lesebeginn am 28. August, so früh wie nur 2018. Extrem heiße Temperaturen Mitte September bewegten uns zu einem Lesestart in ganz früher Morgenstunde, um kühle Trauben ins Kelterhaus zu bringen. Besondere Herausforderung war die Lese-Organisation unter Corona-Bedingungen. Obwohl 2020 wieder sehr warm war, zeigen unsere Weine einen eher kühlen Charakter mit zum Teil recht moderaten Alkoholgehalten. Sie zeichnen sich durch ihre unvergleichliche Feinheit, Eleganz und Präzision aus, die beim Duft beginnt und bis zum ungemein langen geschmacklichen Nachhall reicht.