

**SPÄTBURGUNDER
VOM ROSENBERG:
KOSTBARES DOKUMENT UND
SPANNENDE VERTIKALE**

LIEBE FREUNDE DES REBHOLZ-WEINES!

seit rund 80 Jahren wenden wir uns mit unseren Anschreiben an Sie. Viel hat sich bei uns in diesen Jahren verändert und weiterentwickelt. In einem Familienweingut aufzuwachsen, zu arbeiten und zu leben, ist etwas besonderes. Hat es dazu eine Historie und ein Renommée wie das unsere, gibt es große Fußstapfen, die es auszufüllen gilt. Vor über zehn Jahren zeichnete sich ab, dass wir Zwillinge in den Familienbetrieb einsteigen würden. Unsere Ausbildung stand an, und es galt, erste Gehversuche auch im eigenen Betrieb zu unternehmen. Mit großem Interesse am Thema Spätburgunder und dessen Bereitung bot uns ein ganz spezieller Weinberg die optimale Gelegenheit. Von uns intern „Zelter“ genannt und schon lange in Familienbesitz, liegt der Weinberg komplett mit Burgunderreben bestockt in der Weinlage Arzheimer Rosenberg. Eine Parzelle, die verlässlich Jahr für Jahr sehr gute Weine hervorbringt, jedoch seit langer Zeit aus Gründen der Profilierung unserer allerbesten Lagen nicht mehr separat abgefüllt wurde. Dieser Umstand gab uns die Sicherheit, dass niemand von Ihnen diesen Wein in gewohnter Qualität und im Typ Rebholz erwartet. Dies eröffnete uns ein großes Experimentierfeld, ganz ohne Druck unter den aufmerksamen Augen von Rebholz-Fans und Kritikern.

Der Grundstein für dieses Projekt wurde mit dem Jahrgang 2012 gelegt. Ein Teil des Weins eines jeden Jahrgangs wurde im Voraus und im Vertrauen in uns exklusiv von einem Schweizer Weinhändler gekauft. Jedoch behielten wir uns vor, interessante Fässer bzw. Partien des Weinbergs für uns selbst abzufüllen. Anfangs noch als Privatreserve angedacht, kam Jahr für Jahr ein weiterer Wein und schließlich die Idee dazu, „irgendwann“ eine Kiste mit unserer ganz eigenen Vertikale Ihnen anzubieten. In den ersten Jahren wurden vom Rebschnitt bis zur Ernte alle Arbeiten in diesem Weinberg von bzw. mit uns oder nach unserer Anweisung durchgeführt.

Im Laufe der Jahre, inspiriert von Praktika und verschiedenen Ausbildungsbetrieben sowie den Austausch mit Kollegen kamen immer wieder neue Ideen auf und wurden größtenteils umgesetzt – teilweise beibehalten oder auch wieder verworfen. Nach ein paar Jahren und den ersten verkostbaren Ergebnissen führte es dann schon 2015 dazu, dass Hans, der durch den Studienbeginn in Geisenheim nicht in einem fremden Betrieb tätig war, sich vollumfänglich um alle Spätburgunder des Jahrgangs kümmerte. Im Laufe der Jahre wechselten wir beide uns dann mit den Tätigkeiten im Familienbetrieb ab, sodass jeder von uns noch weitere Erfahrungen in diversen Weingütern sammeln konnte. Mit dem Jahrgang 2018, nach Abschluss von Studium sowie Ausbildung sind wir nun voll in die Produktion eingebunden.

Zunehmend verantwortlich in weiteren Bereichen des Weinguts und nach und nach für alle Rebholz Weine, beschlossen wir, die separate Abfüllung des Rosenbergs so nicht mehr weiterzuführen. Diese einmalige Serie ist damit ein kostbares Dokument der Geschichte unseres „Reinwachsens“ in das Familienweingut. Wir freuen uns, Ihnen diese Vertikale als Thema der Dezemberprobe zu präsentieren und ihnen die ersten sechs Jahrgänge in einer Holzkiste anzubieten. Das „Irgendwann“ kam nun doch schneller als gedacht.

Es sind Weine ganz im Sinne unserer Vorfahren und dem Typ Rebholz. Ein Weinstil, markant wie wenige andere. Er hat sich stets weiterentwickelt und trägt immer den Fingerabdruck jeder Generation, jedes Jahrgangs und jeder Lage.

Mit herzlichen Grüßen, Hans und Valentin 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.



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.

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 5 Personen bitten wir um 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



weingut
ÖKONOMIERAT REBHOLZ

WEIHNACHTSBRIEF
SIEBELDINGEN IM NOVEMBER
2023



**VERTIKALE
ARZHEIMER ROSENBERG
HANS & VALENTIN**

In der 6er Holzkiste liegen sechs Spätburgunder als köstliche Dokumentation des Werdegangs von Hans und Valentin: Sechs große, trockene Rotweine, alle aus der VDP. Ersten Lage Arzheimer Rosenberg. Zusammen bilden sie eine einmalige Vertikalprobe der Jahrgänge 2012 bis 2017 und zeigen die ganze Bandbreite des Terroirs, der jahrestypischen Einflüsse und auch alle Inspirationen der jungen Weinmacher, die sie an den zahlreichen hochkarätigen Stationen ihrer Ausbildung erfahren haben. Diese Vertikale wird auch das Thema unserer diesjährigen Dezemberprobe sein.

JAHRGANGS-CHARAKTERISTIK UND AUSBILDUNGS-STATIONEN

	•	Hans bei Bassermann-Jordan (Pfalz) 2011
Ernte am 2. Oktober, 439 Liter abgefüllt Witterungsverlauf in zwei unterschiedlichen Halbzeiten, perfekter Jahrgang, sehr harmonische Weine mit Reife und Tiefe, 13,5% vol.	20•12	Valentin bei Kranz (Pfalz) Hans bei Wittmann (Rheinhausen)
Ernte am 18. Oktober, 525 Liter abgefüllt Jahr mit Wetterkapriolen und später Rebblüte. Mengenmäßig kleiner, aber sehr feiner Jahrgang, 12,5% vol.	20•13	Hans bei Fürst (Franken), Valentin daheim
Ernte am 6. Oktober, 529 Liter abgefüllt „Premiere“ der Kirschesigfliege, in Südpfalz sehr guter Jahrgang, wenig Ertrag durch aufwendige Lese, 13% vol.	20•14	Valentin bei Dönnhoff (Nahe), Hans daheim
Ernte am 20. September, 843 Liter abgefüllt trocken und warm mit kühlen Nächten, perfekte Trauben führen zu großen Weinen mit Reife, Kraft und Eleganz, 12,5% vol.	20•15	Valentin bei Heger (Baden), Hans daheim
Ernte am 5. Oktober, 495 Liter abgefüllt Mandelblüte zum Jahreswechsel, dann kühl und feucht, sehr kleine Ernte, kühle, dichte Weine, 12,5% vol.	20•16	Hans bei Ansgar Clüsserath (Mosel), Valentin daheim
Ernte am 17. September, 546 Liter abgefüllt nach Spätfrost kleiner Ertrag, großartige Weine mit kühlem und warmem Charakter, 13% vol.	20•17	Valentin bei Forradori (Trentino/I), Hans bei Trimbach (Alsace/F)
	•	Valentin bei Gusbourne (GB) 2018 und Rousseau (Burgund/F) 2022 Hans bei Chacra (Argentinien) 2018 und Comte Lafon (Burgund/F) 2020 + 2021

6ER HOLZKISTE - VERTIKALE

2012 bis 2017	ARZHEIMER Rosenberg  Spätburgunder trocken, Bio	6 Jahrgänge R Spätburgunder Hans & Valentin je 1 Flasche à 0,75 l limitierte Verfügbarkeit in der Holzkiste	250,00
---------------	--	---	--------

**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

2018	BIRKWEILER Riesling vom Rotliegenden trocken, 13% vol, Bio, 37,33 €/l	1,5 l 3,0 l	60,00 318,00
2016	GANZ HORN Riesling GG trocken, 12,5% vol, Bio, 102,67 €/l	1,5 l 3,0 l	154,00 310,00
2017	IM SONNENSCHNEIN Riesling GG trocken, 13% vol, Bio, 100,00 €/l	1,5 l 3,0 l	150,00 310,00
2018	MANDELBERG Weißer Burgunder GG trocken, 13,5% vol, Bio, 93,33 €/l	1,5 l 3,0 l	140,00 290,00
2015	Chardonnay 	1,5 l 3,0 l	124,00 258,00
2011	π No 	1,5 l 3,0 l	140,00 290,00
2015	Spätburgunder 	1,5 l	57,00
	trocken, 13% vol, Bio, 36,67 €/l		
2015	SIEBELDINGER Spätburgunder vom Muschelkalk 	1,5 l 3,0 l	88,00 186,00
	trocken, 13% vol, Bio, 58,67 €/l		
2014	IM SONNENSCHNEIN 	1,5 l 3,0 l	172,00 354,00
	Spätburgunder GG trocken, 13% vol, Bio, 144,67 €/l		

**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 Geschenkgebilde 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 - VDP.SEKT.PRESTIGE

2017	Riesling Sekt -extra brut- 	12,5% vol, mehr als 5 Jahre Hefelager, Bio	
n.V.	π No [®] VIII -extra brut- 	aus Blanc de Pinot Noir 12,5% vol, mehr als 3 Jahre Hefelager, Bio	
2014	π No [®] Gold -extra brut- 	aus Blanc de Pinot Noir und Chardonnay 12% vol, mehr als 8 Jahre Hefelager, Bio	Gesamtpreis inkl. Geschenkkarton 117,00

3ER GESCHENKARTON - SPÄTBURGUNDER

2020	Spätburgunder 	trocken, 13% vol, Bio	
2018	SIEBELDINGER Spätburgunder vom Muschelkalk 	trocken, 13% vol, Bio	
2018	SIEBELDINGER Spätburgunder „Förster“ 	trocken, 13% vol, Bio	Gesamtpreis inkl. Geschenkkarton 130,00

3ER GESCHENKARTON - INDIVIDUELL ZUSAMMENSTELLBAR

2022	Muskateller	trocken, 12% vol, Bio	
2022	Grauer Burgunder	trocken, 13,5% vol, Bio	
2022	BIRKWEILER Riesling vom Rotliegenden	trocken, 11,5% vol, Bio	Gesamtpreis inkl. Geschenkkarton 62,00