

 **Ökonomierat Rebholz**

# *Sauvignon Blanc trocken*

 , 750 ml

 Germany,

 9912018245



**Alkoholgehalt:** 0,0 %

**Residual sugar:** 2 g/l

**Acidity content:** 6.9 g/l



## Food recommendations

from Christoph Raffelt

Salat aus frischen Erbsen, Minze, Zitrone, geriebenem Ziegenkäse und Olivenöl (vegetarisch)

Weisse Lasagne mit Zucchini (vegetarisch)

Súp tôm mit Garnelen-Bisque, Wachteleiern und Koriander (Meeresfrüchte)

# Tasting review

by Christoph Raffelt on 15.09.2025

## Information zum Wein

Der nach *respekt-BIODYN*-Regeln erzeugte Sauvignon Blanc wurde von Hand gelesen. Im Weingut folgte nach der Sortierung eine verlängerte Maischestandzeit mit einer Vorklärung durch natürliche Sedimentation. Nach der Spontangärung wurde der Wein im Edelstahl mit einem Restzucker von 2,3 g/l bei 6,9 g/l Säure ausgebaut.

## Farbe

helles Zitronengelb mit grünen Reflexen

## Nase

Der *Sauvignon Blanc* des Weinguts Rebholz ist der expressivste unter den Gutsweinen und zeigte gleichzeitig die grüne Seite der Weinwelt mit Noten von Pyrazin, Brennnessel, Buchsbaum, Kaktusfeige und Stachelbeere. Hinzu kommt ein Anflug von Verbene und Bitter Lemon.

## Gaumen

Am Gaumen wirkt der Wein ungemein saftig, ja süffig mit seiner runden Säure und dem ganz dezenten, tragenden Restzucker im eigentlich trockenen Bereich. Auch hier gibt es viele reife, grüne Noten, dazu allerdings auch einige gelbe von Birne und Karambole sowie ein wenig Aromahopfen und Cassis. Im Vordergrund stehen Aromen von Zitronen und Limetten, die zusammen mit der kreidigen Mineralität und Säurestruktur für viel Energie und einen großartigen Trinkfluss sorgen, der von der Leichtigkeit des Weines von 10,5 % vol. noch deutlich unterstützt wird.