Ökonomierat Rebholz

Weisser Burgunder "Mandelberg" GG

, 750 ml

Germany,

9912018198

Alkoholgehalt:	0,0 %
Residual sugar:	1 g/l
Acidity content:	5.1 g/l



Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Ceviche vom Adlerfisch mit Papaya, Mais, Koriander und weißem Kampot-Pfeffer (Fisch)

Fregola Sarda mit gerösteten Mandeln, Rosinen und Zitronen (vegetarisch)

Schweinebauch mit grünem Spargel und Mangoreduktion (Fleisch, Schwein)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 19.02.2025

Informationen zum Wein
Der Mandelberg befindet sich südwestlich von Birkweiler und nur 500 Meter vom Kastanienbusch entfernt. Der Parzellen, die für den Wein Verwendung finden, liegen auf rund 250 Metern Seehöhe und sind südöstlich ausgerichtet. Die Erhebung, die sich vom Hohenberg zum Rauhberg zieht, ist eine Verwerfung des Rheingrabens mit Rotliegendem aus dem Perm und Buntsandstein, Muschelkalk und Keuper aus dem Trias. Der Weißburgunder steht vor allem im Muschelkalk, der mit Lehm durchsetzt ist und etwas tiefgründiger ist als die vergleichbare Lage Im Sonnenschein. Ausgebaut wurde der Wein nach langsamer Pressung und spontaner Vergärung im Edelstahl.

Farbe
helles Strohgelb mit grünem Reflex

Nase
Der Weißburgunder *Mandelberg* ist das etwas fruchtbetontere, sahnigere, reif wirkende Pendant zum *Im Sonnenschein*, das aber genau klar und präzise, fein und raffiniert vinifiziert wurde. Man hat hier mehr Lehm im Boden und etwas mehr Speck auf der Hüfte, die sich in leicht tropischen Noten und mehr reifer Steinobstfrucht ausdrückt. Dazu finden sich auch hier zitrische Anklänge, Kräuter, Gestein.

Gaumen
Am Gaumen wirkt der *Mandelberg* saftig und mundfüllend mit einer puren, reifen, charmanten Frucht von Steinobst, Kernobst, etwas Papaya und Zitronen. Hinzu kommt etwas Lemoncurd, Extraktsüße und eine feine, seidige Textur, war den Wein extrem charmant macht. Was hier aber genauso vorhanden ist, ist eine klare Säure, die für Spannung und eine Mineralität, die für Vibration sorgt. Dazu gibt es Salz und Grip. Auch wird auf Holz verzichtet, so dass von dem puren Ausdruck des Weißburgunders in aller seiner Vielschichtigkeit nichts verloren geht.