## Ökonomierat Rebholz

# *Riesling "Ganz Horn" GG*

, 1500 ml

Germany,

9912018189

**Alkoholgehalt:** 0,0 %




## Food reccomendations

from Christina Hilker

**Onsen-Ei auf geräucherter Kartoffelcrème mit Salbei**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Seeteufel mit Orangen-Kürbiskern-Kruste und Rieslingrisotto**

(Fisch)

**Kalbsfilet im Kräutermantel mit Pastinaken und Zitrusjus**

(Fleisch)

# Tasting review

by Christina Hilker on 23.11.2023

Info zur Lage:

Während die meisten Weinberge entlang des Haardtrandes, dem Übergang von Rheinebene zum Pfälzer Wald, durch den von Süden nach Norden verlaufenden Rheingraben als Osthänge geformt wurden, gibt es im aus dem Pfälzer Wald ins Rheintal führenden Queichtal auch Südhänge. Die „Siebeldinger Sommerseite“ hat die Lagenbezeichnung „Im Sonnenschein“. Die Weinberge liegen 160 bis 225 m über NN und haben 5 bis 20 % Hangneigung. Die Parzelle des Weingutes Rebholz, die als „Siebeldinger Ganshorn“ schon vor der Weingesetzänderung 1971 für Spitzen-Rieslinge bekannt war, ist ein vor Kaltluft geschützter Südhang (175 m NN) westlich der „Deutschen Weinstraße“ unterhalb des Geilweilerhof. 2,5 Hektar sind als VDP.GROSSE LAGE klassifiziert, in welchen das Weingut 2,1 Hektar bewirtschaftet.
Durch die Senkung und die Verwerfungen des Rheingrabens und die starke Hebung des Pfälzer Waldes treten im Gebiet um Siebeldingen ganz alte und tiefliegende geologische Formationen zu Tage. Die Böden in der Lage „Im Sonnenschein“ sind deshalb sehr unterschiedlich. Der Boden unserer Parzelle „GANZ HORN“ ist geologisch betrachtet recht jung. Er wurde in der Zeit des Pleistozän vor etwa 1 Million Jahren gebildet. Im Queichtal wurden während und nach den Eiszeiten gewaltige Mengen an Schotter aus dem Pfälzer Wald transportiert, die sich an den Hängen ablagerten. Dieser Boden, eine Mischung aus dem Buntsandstein des Pfälzer Waldes, Kies und Lehm, ist ein idealer Boden für die Rieslingreben. Einige der Kieselsteine sind aus reinem Quarzkristall. Diese Kiesel werden im Weingut Rebholz zum  Biodynamischen Präparat 501 verarbeitet.

Info zum Ausbau:

Nach selektiver Handlese in mehreren Lesedurchgängen wurden die Trauben entrappt. Auf die 24-stündige Maischestandzeit folgen die schonende Pressung und die Vorklärung durch natürliche Sedimentation des Mosttrubes. Anschließend wurde der Most in Edelstahltanks vergoren. Nach 5-monatiger Lagerung auf der Vollhefe folgte im März 2023 der Abstich und im Juni 2023 die Flaschenfüllung.

Farbe:

Helles und funkelndes Goldgelb.

Nase:

Der 2022er Riesling “Ganz Horn” im Sonnenschein GG präsentiert in seiner Jugend bereits sehr duftig und animierend. Ein Meer von Früchten, die an Orangen, Pfirsich und Limone erinnern verbinden sich mit kompakter Würze, hefigen und rauchigen Anklängen. Mit ausreichend Sauerstoff gesellen sich Noten von Ingwer, frisch gepflückter Zitronenmelisse und Salbei hinzu. Kompakt eingefasst ist das Ganze von rauchigen und deutlich mineralischen Noten. Bereits in der Nase entsteht der Eindruck von Kühle und beeindruckender Tiefe.

Gaumen:
Schlank und unwahrscheinlich anregend zeigt er sich auf der Zunge. Zu den Zitrusfrüchten treten Aromen, wie Pfirsich und Orange aber auch junge Ananas und eine feinherbe Grapefruitnote hinzu. Trotz seiner Tiefe, Saftigkeit und Kraft wirkt er leichtfüßig und tanzt geradezu über den Gaumen. Sein niedriger Alkohol von nur 12,5Vol% fördert diesen Trinkfluss auf wunderschöne Weise. Auch wenn er momentan schon offen und zugänglich anmutet erstmal ab in den Keller damit, sonst bringt man sich um das Erlebnis diesen Wein mit weiterer Reife in seiner ganzen Pracht kennenzulernen.
Einige Tage der Öffnung steigern seine wunderschöne Eleganz und Komplexität, deshalb sollte man ihn, wenn man ihn in diesem jugendlichen Stadium schon genießen möchte, unbedingt frühzeitig öffnen und dekantieren.