



Ökonomierat Rebholz

Kastanienbusch Riesling GG



, 750 ml



Germany,



9912018147



Alkoholgehalt: 0,0 %

Acidity content: 7.3 g/l



Food recommendations

from Sebastian Bordthäuser

Risotto von schwarzen Oliven und Zitrusfrüchten

mit heller Kapern-Sauce.

(Gemüse & Vegetarisch)

Fish-Finger vom Kabeljau mit Limetten-Jalapeno-

Emulsion

(Fisch)

Flank Steak mit Jahrgangs-Sardine vom Grill

(Fleisch)

Tasting review

by Sebastian Bordthäuser on 04.10.2021

Der Kastanienbusch ist arrondiert von den namensgebenden Kastanienbäumen. Seine Böden gehen zurück auf das Zeitalter des Perm, das sie vor rund 280 Mio. Jahren erschuf. Als eine der höchsten Lagen des südlichen Pfälzer Waldes liegt der Kastanienbusch auf bis zu 320m über NN und ist damit die höchste VDP-klassifizierte Lage in der Pfalz. Der Rebholz'sche Teil des Kastanienbuschs beschränkt sich auf einen Talkessel mit steilem Südhang. Dort wachsen die überaus langlebigen GGs auf Rotliegendem aus lockeren Granit-, Schiefer- und Melaphyrablagerungen. Die handgelesenen Trauben wurden entrappt und nach 24-stündiger Maischestandzeit im Stahl vergoren.

Farbe:

Helles Gelb, strahlend und klar.

Nase:

Der 2020 Kastanienbusch Riesling Großes Gewächs von Ökonomierat Rebholz zeigt sich in jugendlichem Stadium stets von seiner verschwiegenen Seite. Mit feiner Würze im Obertonbereich erinnert er an roten Pfeffer und Gesteinsmehl. Dunkel und warm ist er derzeit skizziert durch rote Johannisbeere, Zitronenzeste, Kräuterwürze sowie Piment und Vetiver. Geschlossen und fest braucht der Kastanienbusch erfahrungsgemäß sehr lange, bevor er sich aromatisch voll entfaltet. Rechtzeitiges karaffieren ist daher unumgänglich, hinreichende Flaschenreife mehr als angeraten.

Mund:

Fest und fleischig am Gaumen ist er skizziert von anregender Phenolik mit animierender Adstringenz. Zitronen- und Grapefruitzesten werden flankiert von Kräutern und rotem Kampot-Pfeffer. Mit wohliger Wärme im Antrunk trinkt er sich puristisch und klar ohne jeglichen aromatischen Zierrat. Wie ein Fahnenmast ragt er am Gaumen empor, vertikal und gradlinig wird er von juveniler Säure orchestriert und zum Zenit getrieben. Verschlissen und fest bietet er derzeit vielmehr perspektivischen Weingenuss, der den geduldigen Zecher jedoch reich belohnen wird. Gross.