Ökonomierat Rebholz

Weisser Burgunder "Im Sonnenschein" GG

, 750 ml

Germany,

9912018182

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Christina Hilker

Sellerie Schnitzel mit gerösteten Walnüssen und Bulgur Salat

(Gemüse & Vegetarisch)

Roulade von Lachs und Zander in der Blätterteighülle mit Blattspinat

(Fisch)

Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons und Thymian Gnocchi

(Fleisch)

Tasting review

by Christina Hilker on 23.11.2023

Info zur Lage:
Während die meisten Weinberge entlang des Haardtrandes, dem Übergang von Rheinebene zu 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. Diese „Siebeldinger Sommerseite“ hat die Lagenbezeichnung „Im Sonnenschein“. Die Weinberge liegen 160 bis 225 m über NN und haben 5 bis 20 % Hangneigung. Die alten Bezeichnungen der Gewannen „Am Berg“, „Auf'm Berg“ und „Stockwingert“ (von Kalkstock) beschreibt die Parzellen des Weingutes sehr gut. Am höchsten Punkt der Lage gelegen sind diese Parzellen die kargsten und steinigsten der Lage. Dieser Wein stammt aus Parzellen mit bis zu 40 Jahre alten Reben, die sich auf 185 und 225 m über NN im Süd- und Südwesthang befinden.
Durch die Senkung und die Verwerfungen des Rheingrabens und die starke Hebung des Pfälzer Waldes treten im Gebiet rund um Siebeldingen ganz alte und tiefliegende geologische Formationen zu Tage. Die Böden in der Lage „Im Sonnenschein“ sind deshalb sehr unterschiedlich. In der Parzelle der Parzelle des Weingutes Rebholz findet man Muschelkalkboden, der in der Zeit der Trias vor 220 Millionen Jahren entstanden ist. Die Kalksteine sind marine Sedimente, in denen man immer wieder Versteinerungen von Meeresflora und -fauna findet. Kalkboden ist eine Voraussetzung für alle großen Burgunder / Pinots der Welt!

Info zum Ausbau:
Nach der selektiven Handlese wurden die Trauben entrappt und nach einer 24-stündigen Maischestandzeit durch die Korbkelter schonend entsaftet. Nach einer 24-stündigen Sedimentation des Mosttrubs folgte die Gärung in Edelstahltanks. Nach 5-monatiger Lagerung auf der Vollhefe folgte im März 2023 der Abstich und im Juli 2023 die Flaschenfüllung.

Farbe:
Helles funkelndes Goldgelb mit zarten grünen Reflexen.

Nase:
Der 2022er Weißer Burgunder im Sonnenschein GG präsentiert sich im Moment noch jugendlich, er kokettiert aber bereits mit sehr viel heller Frucht, die an Birne, gelber Apfel und Quitte erinnert. Deutliche florale Anklänge von Akazien-und Holunderblüte verleihen ihm eine anregende Note, nach längerer Öffnung treten Aromen von Mineralität und der verführerische Duft nach frisch gebackenem Brioche, hellem Tabak und Holzrauch hinzu.

Gaumen:

Am Gaumen wirkt er im Auftakt sehr charmant mit feinem Schmelz und cremiger Struktur. Durch die erfrischende Säure, die sehr gut in den Schmelz und die feine Fruchtsüß des Weines eingebettet ist, wird ihm eine anregende Struktur verliehen. Seine Säurestruktur unterstreicht das sehr gute Reifepotential dieses spannenden Weißburgunders. Würzige Noten im Nachhall regen den Appetit auf die Begleitung von feiner Küche an und eine weitere Lagerung wird ihn noch zusätzlich gewinnen lassen.

Wenn man ihn in diesem jugendlichen Stadium schon genießen möchte sollte man ihn unbedingt frühzeitig öffnen und dekantieren.