

# Ökonomierat Rebholz

## Riesling "Ganz Horn" GG

 , 750 ml

 Germany,

 9912018171



Alkoholgehalt: 0,0 %



## Food recommendations

from Christoph Raffelt

**Confierte Gänsekeulen mit Rosenkohl und Pomelo**

(Geflügel)

**Gedämpfter Wirsing, in Sahne geschwenkte**

**Röhrlinge und Appenzeller Käse**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Sülze von der Schweinebacke mit Eigelb-Vinaigrette**

(Fleisch)

# Tasting review

by Christoph Raffelt on 01.11.2022

## Informationen zum Wein

Die meisten Weinberge am Haardtrand im Übergang von der Rheinebene zum Pfälzer Wald sind sich nach Osten ausgerichtet. Die Siebeldinger Lage »Im Sonnenschein« liegt allerdings tatsächlich im Sonnenschein; denn sie ist südlich exponiert. Der Weinberg liegt auf 160 bis 250 Metern und hat eine Hangneigung von 5 bis 20 %. Der Riesling steht in der Parzelle »Siebeldinger Ganshorn« innerhalb der Lage »Im Sonnenschein«. Während »Im Sonnenschein« von alten Trias-Böden (ca. 220 Mio. Jahre) mit Muschelkalk geprägt ist, ist diese Parzelle noch jung, stammt aus dem Pleistozän (ca. 1 Mio. Jahre) und besteht vornehmlich aus Schotter mit Buntsandstein, Kies und Lehm. Seit 2018 wird der Wein – um Verwirrung zu vermeiden – nur noch als *Ganz Horn* bezeichnet. Ausgebaut wurde der Wein nach Entrappung und einer rund 24-stündigen Maischestandzeit. Nach Vorklärung und natürlicher Sedimentation folgte die Gärung im Edelstahl und danach ein sechsmonatiger Ausbau auf der Feinhefe.

## Farbe

mittleres Strohgelb

## Nase

Der Riesling *Ganz Horn* wirkt im Duft deutlich dezenter als das Geschwister aus der ihn umgebenden Lage Im Sonnenschein. Das heißt jedoch nicht, dass der Riesling weniger komplex duftet, eher finessenreicher. Man findet hier reife Äpfel mit ein paar Schalen, etwas Weiße Johannisbeere und Renekloden in Verbindung mit Kräutern und etwas Gestein.

## Mund

Auch am Gaumen wirkt der *Ganz Horn* finessenreich und fein. Die Kraft baut sich hier deutlich hintergründiger auf, als beim *Im Sonnenschein*. Die Säure wirkt kristallklar, das Tannin griffig und elegant unterstützend. Das ist unter den aktuellen *Großen Gewächsen* des Hauses sicher der feinste Vertreter, der die elegante Würze und saftig helle Frucht in ein beeindruckend langes Finale zieht.