

Ökonomierat Rebholz

R' Spätburgunder trocken

 2020, 750 ml

 Deutschland, Pfalz

 9912018178

 Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 13,00 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 4,9 g/l



Speiseempfehlungen

von Christina Hilker

Laugenknödel und geröstete Kürbisspalten mit

Feldsalat und Granatapfelkernen

(Gemüse & Vegetarisch)

Rinderfilet mit Sauce Béarnaise und

Steinpilzkroketten

(Fleisch)

Wildente mit Zimt-Kirschenragout und gebackener

Rosmarin-Polenta

(Wildgeflügel)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 03.05.2023

Information zum Terroir:

Dieser VDP.GUTSWEIN stammt ausschließlich aus Weinbergen, die als VDP.GROSSE oder VDP.ERSTE LAGE klassifiziert sind und ist somit pures Understatement. Die strenge Selektion der Lagenweine macht diesen herausragenden VDP.GUTSWEIN möglich.

Seit 2006 erfolgt in allen Weinbergen ökologische Bewirtschaftung. Das Weingut Rebholz fördert so nicht nur die komplexen, biodynamischen Wechselwirkungen des artenreichen „Ökosystems Weinberg“, sondern schafft auch mehr Eigenart im Wein. Außerdem sorgt eine ökologische Bewirtschaftung für eine bessere Nachhaltigkeit in der unvergleichlichen Weinkulturlandschaft der Pfalz. Alte Reben sind eine Voraussetzung für GROSSE Weine, daher pflegt das Weingut mit großem Zeitaufwand die alten Parzellen und hält die alten Reben jung und vital.

Durch die Senkung und die Verwerfungen des Rheingrabens sowie die starke Hebung des Pfälzer Waldes findet man um Siebeldingen sehr unterschiedliche Bodenverhältnisse. Die Burgunderparzellen des Weingutes stehen auf Muschelkalk und kalkhaltigem Löss aus der Zeit der Trias (vor 220 Millionen Jahren). Die Kalksteine sind marine Sedimente, in denen man immer wieder Versteinerungen von Meeresflora und -fauna findet. Kalkboden ist die beste Voraussetzung für alle großen Burgunder/Pinots der Welt.

Information zum Ausbau:

Gesunde, ausgereifte Trauben waren die entscheidende Grundvoraussetzung für diesen Rotwein. Nach der selektiven Handlese wurden die Trauben entrappt. Ein Teil der sehr kleinbeerigen Spätburgunder-Trauben wurde bei einzelnen Tanks der entrappten Maische hinzugegeben. Bis zum Einsetzen der spontanen Gärung wird die Maische kühl gehalten. Diese „Kaltmazeration“ soll schon vor der Gärung möglichst viele Spätburgunder- und lagentypische Aromen binden. Während der anschließenden Maischegärung sollen auch die sortentypische Frische und Frucht erhalten, aber auch die nötige Substanz und Komplexität aus den Traubenschalen extrahiert werden. Diese wird auch durch die Zugabe der ganzen Trauben gefördert, da in den unverletzten Beeren eine interzelluläre Gärung stattfindet. Die Gärung wird ständig kontrolliert und alle Gebinde erfahren eine individuelle Betreuung im Hinblick auf Extraktion und Presszeitpunkt. Oft ist dieser „richtige“ Zeitpunkt nach knapp drei Wochen gekommen. Der gröbste Trub wird vor der 19- bis 20-monatigen Lagerung im Barrique durch natürliche Sedimentation abgetrennt. Während der fast zweijährigen Lagerung erfolgt ebenfalls der biologische Säureabbau spontan. Durch die mittlerweile 30-jährige Erfahrung im Umgang mit französischen Barriquefässern wird ein ausgewogenes Verhältnis zwischen verschiedenen Herstellern aus Österreich und Frankreich, Eichenhölzern aus Deutschland und Frankreich und verschiedenen Belegungen ausgewählt, um dem Wein zu unterstützen, aber nicht zu dominieren.

Farbe:

Gedecktes Granatrot mit zarten Aufhellungen zum Rand hin.

Nase:

Der 2020er Spätburgunder "R" vom Muschelkalk betört in der Nase mit süßen Kirschen, Waldbeeren, Waldbeerkonfitüre, Cassis und süßen Gewürzen, wie Zimt, Nelke und Vanille.

Begleitet von mediterranen Kräutern, die an Rosmarin, Thymian und Wacholder erinnern. Aufgrund seiner Jugendlichkeit ist seine Holzwürze noch präsent, diese wird von einer kompakten mineralischen und rauchig-würzigen Note ummantelt.

Gaumen:

Am Gaumen wirkt er mineralisch frisch, burgundisch und überaus elegant, der Trinkfluss ist wunderschön und animierend. Im Mittelbau dringen erneut die fruchtigen, beerigen und charmanten Noten durch, begleitet von einer feinen und belebenden Mineralität und belebender Kräuterfrische. Der lange Nachhall verspricht ein großartiges Reifepotenzial, er wird sich in ein paar Jahren noch schöner zeigen, bis dahin am besten auf den fantastischen 2018er Jahrgang zurückgreifen und genügend vom 2020er einlagern.

Wer ihn im momentanen Stadium schon genießen möchte, sollte ihn unbedingt dekantieren und leicht gekühlt in einem großen Burgunderglas servieren.