

Ökonomierat Rebholz

R' Chardonnay trocken

 2021, 1500 ml

 Deutschland, Pfalz

 9912018168

 Chardonnay

Alkoholgehalt: 13,0 %

Gesamtsäure: 7.9 g/l



Speiseempfehlungen

von Christina Hilker

Butter Chicken

(Geflügel)

Baby-Steinbutt aus dem Kräuter-Salzteig

(Fisch)

Risotto mit Wirsing und Morcheln

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 01.11.2022

Informationen zum Wein

Durch die Senkung und die Verwerfungen des Rheingrabens sowie die starke Hebung des Pfälzer Waldes findet man im Gebiet um Siebeldingen sehr unterschiedliche Bodenverhältnisse vor. Von ganz alten und normal recht tief im Grund liegenden geologischen Formationen, wie Rotliegendes, Buntsandstein oder Muschelkalk, bis zu recht jungen Böden wie Hangschotter oder Löß. Diese Chardonnay-Reben wachsen auf Löß und Muschelkalkböden in und um Siebeldingen. Löß wurde als ganz feiner Staub angeweht und sammelte sich, in unterschiedlich dicken Schichten, in Senken. Dies geschah bis zur letzten Eiszeit (Würm), die vor 10.000 Jahren zu Ende ging. Löß ist ein ockergelb gefärbter, kalkreicher Schluff.

Die Trauben wurden von Hand gelesen, entrappt, gemischt und nach einer 24-stündigen Maischestandzeit schonend entsaftet. Nach der Vorklärung mittels natürlicher Sedimentation erfolgte die Gärung in überwiegend neuen Barriquefässern aus französischem und Pfälzer Eichenholz. Nach 9-monatiger Lagerung und Reifung im Fass auf der Vollhefe erfolgten im Juli 2021 Abstich und Flaschenfüllung.

Farbe

leichtes Zitronengelb

Nase

Der *Chardonnay «R»* ist eine Institution unter den deutschen Chardonnay. Der 2021er Jahrgang setzt den guten Ruf, der ihm vorausieht, fort. Es duftet nach Zitronen und Zitronencreme, Kumquats und etwas Limette. Dazu gibt es Ananas und Birne in Verbindung mit einem ganz leichten Rauch und einem eleganten Holzton, etwas Kalk und Hefe. Die Reduktion wirkt hier elegant und fein.

Mund

Am Gaumen verbindet der *Chardonnay «R»* eine feine Röstnote mit einer hellen zitrischen, durchaus fordernden Frucht. Auch der Chardonnay besitzt, wie eigentlich alle Rebholz-Weine, einen klaren Gerbstoff, der für Grip am Gaumen sorgt, während im Untergeschoss die Säure den Wein und auch den Gaumen in Wallung versetzt. Die Textur wird mit Wärme

immer cremiger, auch wenn der Wein immer klar und präzise bleibt. Im Finale rückt schließlich eine immense Salzigkeit in den Vordergrund, die zusammen mit einem Hauch von Karamell wie bretonisches Crème Caramel au Beurre salé schmeckt, aber nicht aufdringlich, sondern wiederum fein und elegant.