Ökonomierat Rebholz

Sauvignon Blanc trocken

2025, 750 ml

Deutschland, Pfalz

9912018253

Sauvignon Blanc

Alkoholgehalt: 12,0 %



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Tomatenconsommé mit Kräuterklößen (vegetarisch)

Rinder Tartar mit Vanille-Zitrus-Spargel

Gegrillter Seeteufel auf Paprikagemüse

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 20.05.2026

Info zum Wein:

Auf Buntsandstein gewachsen.

Info zum Ausbau:

Nach 24 Stunden Maischestandzeit wurde durch Vorklärung eine natürliche Sedimentation durchgeführt, anschließender Ausbau im Edelstahltank.

Farbe:

Helles Goldgelb mit deutlichen grünen Reflexen.

Nase:

Der 2025er Sauvignon Blanc mutet in der Nase deutlich vegetabil an, Aromen von wilden Wiesenkräutern treffen auf Koriander, Ingwer, grünen Paprika und etwas Waldbodem. Nach längerem Sauerstoffkontakt gesellen sich fruchtige Komponenten von grünem Apfel, Limette und Stachelbeeren hinzu.

Gaumen:

Am Gaumen zeigt er sich saftig, zart salzig und frisch. Auch hier sind es die grünen Aromen, die diesen Wein dominieren und ihm eine puristische Anmutung verleihen. Stoffiger Weißwein mit saftiger Fülle und feiner Fruchtsüße, Kräuterküche ist hier Trumpf!