

 **Ökonomierat Rebholz**

Weisser Burgunder *"Mandelberg" GG*

 2021, 750 ml

 Deutschland, Pfalz

 9912018165

 Pinot Blanc/Weißburgunder

Alkoholgehalt: 13,00 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

Fregola Sarda mit gerösteten Mandeln, Rosinen und

Zitronen

(Gemüse & Vegetarisch)

Kalbstatar mit Mais, Koriander und weißem

Kampot-Pfeffer

(Fleisch)

Gedämpfter und gegrillter Stör mit gebratenen

Auberginen, Birnen und Brunnenkresse-Beurre-

blanc

(Fisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 01.11.2022

Informationen zum Wein

Der Mandelberg befindet sich südwestlich von Birkweiler und nur 500 Meter vom Kastanienbusch entfernt. Die Parzellen, die für den Wein Verwendung finden, liegen auf rund 250 Metern Seehöhe und sind südöstlich ausgerichtet. Die Erhebung, die sich vom Hohenberg zum Rauhberg zieht, ist eine Verwerfung des Rheingrabens mit Rotliegendem aus dem Perm und Buntsandstein, Muschelkalk und Keuper aus dem Trias. Der Weißburgunder steht vor allem im Muschelkalk, der mit Lehm durchsetzt ist und etwas tiefgründiger ist als die vergleichbare Lage im Sonnenschein. Ausgebaut wurde der Wein nach langsamer Pressung und spontaner Vergärung im Edelstahl.

Farbe

helles bis mittleres Strohgelb

Nase

Der *Weißburgunder Mandelberg GG 2021* wirkt in der Nase offen und einladend mit einer Mischung heimischer und tropischer Früchte samt Sahnecrème als Topping. Weiße Pfirsiche, etwas Papaya und Mango verbinden sich hier mit Kräuternoten, Hefe und einem Puder aus gemahlenem Stein. Die Frucht wirkt dabei nicht etwa plakativ, sondern fein und raffiniert.

Mund

Am Gaumen wird der *Mandelberg* zunächst saftig und seidig und man erwartet eigentlich eine gute Portion Fruchtsüße. Doch weit gefehlt. Der Wein baut Druck auf, wird mächtig, ausladend, tief und komplex und dabei staubtrocken mit kalkiger Mineralität, Salzigkeit und einem phenolischen Grip am Gaumen. Der Wein steht noch ganz am Anfang seiner Entwicklung und hat viel Potential.