

Ökonomierat Rebholz

Muskateller trocken

2024, 750 ml

Deutschland, Pfalz

9912018247

Muskateller

Alkoholgehalt: 10,5 %

Speisempfehlungen

von Marian Henß

Papaya-Salat aus grüner & gelber Papaya mit gerösteten Erdnüssen,
Limette & Thai-Basilikum

Kalte Kräuter-Limetten-Nudeln mit Zitronengras, Koriandergrün und
geröstetem Sesam

Marinierter Kohlrabi mit Zitronenmelisse, Fenchelblättern und
weißem Pfirsich



Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 27.11.2025

Farbe:

Leuchtendes Grüngelb mit hellen Reflexen.

Nase:

Ein hochtypischer Rebholz-Moment: volle, klare Frucht, intensive Kräuteraromen und eine sofortige aromatische Spannung. Die Zitrusfrucht gibt das Tempo vor — Bergamotte, Limone, Grapefruit, Zitrone, alles zestig, herb, vibrierend. Dazu ein floraler Einschlag mit gelben Blüten und einer ausgeprägten Muskatnote, die fast aufgesetzt wirkt und in Richtung Litschi, Stachelbeere, gelbe Pflaume und weißer Pfirsich deutet. Saftige Nashi-Birne, ein Hauch Mandarine sowie eine feine Rosennote erweitern das Bild. Unterlegt wird alles vom typischen „Rebholz-Ton“: frische, nasse Kräuter wie Melisse, Zitronenthymian und Zitronengras, die dem Wein Esprit, Präzision und eine grün-florale Energie verleihen.

Gaumen:

Am Gaumen zeigt sich der Muskateller in der puristischen, schnurgeraden Handschrift des Hauses: knochentrocken, extrem schlank, filigran und mit nur 10,5 % Alkohol ein fast schwereloser Wein. Feingliedrig, saftig und klar ausgebaut, aber ohne Körper, ohne Schmelz, stattdessen getragen von aromatischer Tiefe und einer prägnanten, lebendigen Säure. Die Frucht und Kräuter aus der Nase erscheinen erneut, jedoch deutlich subtiler, fein verwoben in ein sehr trockenes, zupackendes Mundgefühl. Der Wein wirkt animierend, leicht adstringierend und tänzelnd, gleichzeitig hochpräzise, frisch und kräuterbetont. Ein archetypischer Rebholz-Wein: brillant, filigran, lang gedacht.