

Ökonomierat Rebholz

Grauer Burgunder trocken

 2022, 750 ml

 Deutschland, Pfalz

 9912018196

 Pinot Gris/Grauburgunder

Alkoholgehalt: 1.350,0 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Marian Henß

Gebratener Schwertfisch mit Kartoffeln und

Taggiasca-Oliven

(Fisch)

Maultaschen-Pfanne mit grünem Pesto und

gehobeltem Pecorino

(Gemüse & Vegetarisch)

Broccoli-Suppe mit gerösteten Broccoli-Röschen

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 05.01.2024

Farbe:

Endlich mal wieder ein Grauburgunder mit Mut zur Farbe. Das ist die Realität fernab von industrieller Filtration. Leuchtendes Lachsrosa mit hellen Reflexen

Nase:

Charaktervoller und ausdrückstarker Grauburgunder in der Basis-Linie von Rebholz. In der Nase schwankt er zwischen roten und grünen Elementen. Rote und weiße Johannisbeere, ein Hauch Himbeere sowie weißer Pfirsich und saftige Nashi-Birne stechen hervor. Ein feinen Zügen zeichnet er Holunderbeere und Brombeersträucher. Weiße Blüten sorgen für ordentlich Eleganz und weiche Akzente. Eine zurückhaltende Kräuternote gepaart mit weißem Pfeffer stichelt im Hintergrund noch hervor.

Gaumen:

Im Antrunk wirkt er dann geradlinig, saftig und kühl. Die auffällig angenehm, aber knackige Säure sorgt für hohen Trinkfluss. In Rebholz-Manier zeigt er sich mit feinen Fruchtaromen gespickt, ohne aufdringlich zu wirken. Er weist eine feine Phenolstruktur aus den Beerenhäuten auf. Das liefert ihm Substanz und bildet sein Rückgrat. Diese feinen Bitterstoffe binden die Frucht auch an sich, was den 2022 Grauer Burgunder von Rebholz zu einer schmackhaften Angelegenheit macht.