

## Ökonomierat Rebholz

# *R' Chardonnay trocken*

 2022, 1500 ml

 Deutschland, Pfalz

 9912018184

 Chardonnay

**Alkoholgehalt:** 13,00 %

**Restsüße:** 0 g/l

**Gesamtsäure:** 0 g/l



## Speiseempfehlungen

von Christina Hilker

Wer ihn im momentanen Stadium schon genießen möchte, sollte ihn unbedingt dekantieren und leicht gekühlt in einem großen Burgunderglas servieren.

Steinpilze mit Estragon und Trüffel (vegan)

Kalbsbries knusprig mit Himbeer-Essig-Jus und Du Puy  
Linsen

Perlhuhn angeräuchert mit Schwarzer Johannisbeere-  
Wacholder-Sauce und Selleriepüree

# Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 09.10.2024

## Information zum Terroir:

Alle Trauben sind in der VDP. Großen Lage IM SONNENSCHNEIN gewachsen. Während die meisten Pfälzer Weinberge entlang des Haardtrandes, dem Übergang von Rheinebene zu Pfälzer Wald, durch den von Süden nach Norden verlaufenden Rheingraben als Osthänge geformt wurden, gibt es im aus dem Pfälzer Wald ins Rheintal führenden Queichtal auch Südhänge. Die Siebeldinger „Sommerseite“ hat die Lagenbezeichnung „Im Sonnenschein“. Unsere Parzellen liegen in dieser Lage 180 bis 225 m über NN, haben eine Hangneigung von 5 bis 20% und sind als Südwesthänge östlich der „Deutschen Weinstraße“ gelegen.

Durch die Senkung und die Verwerfungen des Rheingrabens und die starke Hebung des Pfälzer Waldes treten im Gebiet um Siebeldingen ganz alte und sonst sehr tiefliegende geologische Formationen zu Tage. Die Spätburgunder-Reben wachsen auf Muschelkalkboden, der in der Zeit des Trias vor 240 Millionen Jahren entstanden ist. Der Boden besteht aus „Kalk, der Muschelschalen enthält oder aus Muschelschalen aufgebaut ist“. Deshalb findet man auch noch häufig Versteinerungen von marinen Lebewesen im Boden.

## Information zum Ausbau:

Die gesunden und ausgereiften Trauben waren die perfekte Ausgangsbasis für diesen Rotwein. Nach der selektiven Handlese wurden die Trauben entrappt und in den Rotweingärtanks knapp eine Woche kühl gehalten und immer wieder überschwallt. Diese „Kaltmazeration“ soll schon vor der Gärung möglichst viele spätburgunder- und lagentypische Aromen bilden. In der dann folgenden Maischegärung von etwa einer Woche wurde zusätzlich der Maischekuchen durchstoßen und untergetaucht. Gekelert wurde nach drei Wochen Maischekontakt. Vor der Fasslagerung erfolgte ein Abstich von der Grobhefe. Für die zweijährige Lagerung im Holz wurden neue und gebrauchte Barriquefässer aus französischem und Pfälzer Eichenholz verwendet. Der Wein wurde aus Qualitätsgründen weder geschönt noch filtriert. Deshalb kann es durchaus zu einem feinen Depot kommen.

## Farbe:

Gedecktes Granatrot mit zarten violetten Aufhellungen zum Rand hin.

-

## Nase:

Der 2022er Spätburgunder „R“ vom Muschelkalk betört in der Nase mit einer saftigen und süßlich anmutenden Frucht, die an schwarze Kirschen, Cassis, Waldbeeren und Waldbeerenkonfitüre erinnert.

Begleitet wird das fruchtige Aroma von kühlen und mineralischen Noten, die ihm Spiel und Finesse verleihen, mit Sauerstoffkontakt treten erdige Noten und Anklänge von wilden Kräutern hinzu. Ein absolut stimmiges Gesamtbild eines eleganten Pinots, der sich jugendlich und verspielt zeigt

-

**Gaumen:**

Am Gaumen wirkt er mineralisch frisch, burgundisch und überaus elegant, die feine Holzwürze steht ihm gut zu Gesicht und wird sich mit weiterer Reife aus der Erfahrung heraus wunderbar integrieren. Er besitzt einen sehr schönen Trinkfluss, was an seiner kühlen, mineralischen Ausrichtung liegt. Die feine Salzigkeit im Nachhall regt den Appetit an.

Man darf sein Entwicklungspotential nicht unterschätzen, da geht noch mehr! Also kaufen und weglegen und für den momentanen Genuss gerne auf reifere Jahrgänge zurückgreifen.