

Ökonomierat Rebholz

R' Chardonnay trocken

 2022, 750 ml

 Deutschland, Pfalz

 9912018183

 Chardonnay

Alkoholgehalt: 13,00 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Christina Hilker

Wakame Salat mit Orangen und gerösteten

Macadamia-Nüssen

(Gemüse & Vegetarisch)

Zitronenrisotto mit Thymian und gegrilltem

Hummer

(Meeresfrüchte)

Bresse-Poularde aus dem Salzteig mit Kumquat-

Relish und schwarzen Nudeln

(Geflügel)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 01.04.2024

Information zum Terroir:

Die erste Parzelle "aufm Berg" (0,23 ha) in der Lage Im Sonnenschein in Siebeldingen wurde 1988 als Anbaueignungsversuch der Sorte Chardonnay im Vergleich zu den heimischen Weißen Burgunder je zur Hälfte mit diesen Rebsorten bepflanzt. Somit ist dieser Weinberg noch heute der älteste offizielle Chardonnay-Weinberg in Rheinland-Pfalz. Da der R CHARDONNAY von Anfang an extrem erfolgreich und das Weingut von der Zukunft und dem großen Potenzial der Sorte sehr überzeugt war und ist, wurden ab 1993 weitere Weinberge damit bepflanzt. Mittlerweile sind 12,5 % der gesamten Weinberge, also 3 ha, mit Chardonnay bestockt. Die Chardonnay-Reben wachsen ausschließlich auf kalkhaltigen Böden.

Information zum Ausbau:

Die Trauben werden von Hand gelesen, danach entrappt, gemischt und nach einer 24-stündigen Maischestandzeit schonend entsaftet. Die Gärung erfolgt in zum Teil neuen typischen burgundischen Pièce (umgangssprachlich auch Barrique genannt) aus französischem und Pfälzer Eichenholz. Dadurch wird ein Ausbaustil geprägt, der dem Wein Charakter, Finesse und lange Reifefähigkeit gibt. Von Anfang an wird Chardonnay im Weingut nur in diesen Barriques ausgebaut. Ein Experiment, auch mit der Pfälzer Eiche, das schon lange geglückt ist.

Farbe:

Funkelndes Goldgelb.

Nase:

Der 2022er Chardonnay "R" ist ein komplexer und ausdrucksvoller Wein, der sich frisch geöffnet noch etwas verschlossen präsentiert. Mit dem nötigen Sauerstoff zeigt er seine ganze Finesse. Zarte rauchige Noten und edles Leder verbinden sich mit Zitrusfrüchten, Birne und Apfel. Seine kühle Mineralität wirkt äußerst verlockend und kündigt einen beschwingten und zugleich ausdrucksstarken Wein mit burgundischer Prägung an.

Gaumen:

Auf der Zunge angelangt, fasziniert er mit Frische, salzigen Noten, viel Mineralität und feiner Frucht. Er fordert den Gaumen auf angenehme Art, vor allem mit seinem feinen Holzeinsatz perfekt integriert in seine Frucht und dem anregenden Nachhall. Ein wunderbarer Chardonnay, der Maßstäbe setzt mit seiner tiefgründigen und vielschichtigen Struktur, ein wahres Meisterwerk mit viel Facette und Kraft. Die Küche, die ihn begleitet, darf ähnlich vielschichtig und facettenreich sein wie er selbst.

Wer ihn zum jetzigen Zeitpunkt schon genießen möchte, sollte ihn unbedingt dekantieren und nicht zu kalt aus großen Burgundergläsern genießen.