Ökonomierat Rebholz

Weisser Burgunder "Im Sonnenschein" GG

2024, 750 ml

Deutschland, Pfalz

9912018237

Pinot Blanc/Weißburgunder

Alkoholgehalt:	13,0 %
Restsüße:	1 g/l
Gesamtsäure:	5.5 g/l



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Risotto mit Wildfenchel und Garnelen (Meeresfrüchte)

Steinbutt mit Zitronen-Kapern-Beurre Blanc (Fisch)

Perlhuhn mit Bitterorangen und geröstetem Fenchel (Geflügel)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 15.09.2025

Informationen zum Wein
Die meisten Weinberge am Haardtrand im Übergang von der Rheinebene zum Pfälzer Wald befinden sich nach Osten ausgerichtet. *Im Sonnenschein* liegt allerdings in der Siebeldinger Sonnenseite im Queichtal. Der Weinberg befindet sich auf 160 bis 250 Metern und hat eine Hangneigung von 5 bis 20 %. Der rund 40 Jahre alte Weißburgunder steht, südwestlich ausgerichtet, auf Muschelkalkboden aus dem Trias im pursten Teil des Weinbergs. Ausgebaut wurde der Wein nach langsamer Pressung auf der Korbpresse und spontaner Vergärung im Edelstahl. In diesem Jahr hat der Wein einen Restzuckergehalt von 0,5 g/l bei 5,5 g/l Säure.

Farbe
mittleres Strohgelb

Nase
Der Weißburgunder *Im Sonnenschein* wirkt, wie alle Rebholz-Weine in 2024, im Duft fast scheu, aber filigran und fein gewirkt. Er erinnert an reife Zitronen inklusive ein wenig Bergamotte. Dazu kommen Anklänge von Verbene, etwas dezentes Kerb- und Steinobst und kreidige Noten von Austernschale und Grafit.

Gaumen
Am Gaumen wirkt das *Große Gewächs* dann schon viel offener und einnehmender. Gleichzeitig bleibt der feine Zug, diese wunderbare Finesse ganz deutlich in diesem Weißburgunder. Saftig ist er, lebendig und agil mit einer hellen, weißfleischigen Frucht, etwas Agrumen, einer geschliffenen Säure, cremigen Textur und steinigen Mineralität. Wie schön kann ein Weißburgunder sein, der auf Tiefe und Finesse setzt und gänzlich auf Holz verzichtet.