Ökonomierat Rebholz

Riesling "Im Sonnenschein" GG

2021, 750 ml

Deutschland, Pfalz

9912018170

Riesling

Alkoholgehalt: 12,5 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Geflämmter Zander mit Mandelschaum

(Fisch)

Ceviche vom Lachs mit Limettensorbet, Kapstachelbeeren und Koriander

(Fisch)

Gegrillte Zucchini mit Dukka und Labneh

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 01.11.2022

Informationen zum Wein:
Die meisten Weinberge am Haardtrand im Übergang von der Rheinebene zum Pfälzer Wald sind nach Osten ausgerichtet. Im Sonnenschein liegt allerdings die gleichnamige Siebeldinger Lage im Queichtal; denn sie ist südlich exponiert. Der Weinberg liegt auf 160 bis 250 Metern und hat eine Hangneigung von 5 bis 20 %. Der Riesling steht auf Muschelkalkboden aus dem Trias. Ausgebaut wurde der Wein nach der Entrappung und einer 24-stündigen Maischestandzeit. Nach Vorklärung und natürlicher Sedimentation erfolgte die Gärung im Edelstahl und danach ein sechsmonatiger Ausbau auf der Feinhefe.

Farbe:
mittleres Strohgelb

Nase:
Im Gegensatz zu vielen anderen, eher kühl wirkenden Weinen des Jahrgangs, wirkt der *Riesling Im Sonnenschein* eher saftig mit einer leicht schwebenden Süße von reifer Frucht. Das *2021er Große Gewächs* zeigt Noten von Zitronencrème und weißen Blüten, etwas Birne, Apfel, Apfelschale und Karambole neben einem Oberton aus Rauch und Minze.

Mund:
Am Gaumen wirkt das *Große Gewächs* saftig, hell und offen mit sehr gutem Säuredruck und viel Energie. Hier wirkt der Wein zitrischer und kühler als im Duft mit Druck und sehr viel Salz. Der Muschelkalk dreht in diesem Wein so richtig auf und verbindet die Kraft noch zusätzlich mit feiner Cremigkeit. Neben der hellen Frucht und der sehnigen Säure gibt es zudem einen angenehm festen Gerbstoff, der dem Riesling viel Struktur verleiht.