Ökonomierat Rebholz

Riesling "Im Sonnenschein" GG

2020, 750 ml

Deutschland, Pfalz

9912018151

Riesling

Alkoholgehalt: 12,5 %



Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Gegrillte Zucchini mit einer Vinaigrette aus gehackten Kapern und Zitronen-Öl mit Gurken-Joghurt

(Gemüse & Vegetarisch)

Gebratene Dorade auf weißem Bohnen-Püree mit Salzzitronen-Beurre Blanc

(Fisch)

Kalbs-Tatar mit Zitronen-Kapern-Sardellen-Emulsion

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 04.10.2021

Die Lage ‚Im Sonnenschein' entstand durch die Senkung des Rheingrabens und der daraus resultierenden Hebung des Pfälzer Waldes. Dadurch traten um Siebeldingen vor rund 220 Mio. Jahren tiefliegende geologische Formationen der Trias zu Tage. Die Böden sind hier stark vom Muschelkalk bestimmt, die Rebanlagen liegen auf einer Höhe von 180 bis 225m über NN und sind mit 5 bis 20% Hangneigung in reiner Südausrichtung angelegt. Die handgelesenen Trauben wurden entrappt und nach 24-stündiger Maischestandzeit im Stahl vergoren.

Farbe:
Helles Gelb, strahlend und klar.

Nase:
Der 2020 Im Sonnenschein Riesling Großes Gewächs von Ökonomierat Rebholz zeigt sich in der Jungend stets zutiefst zitrisch: Zitronenzesten und das Weiße der Früchte mischen sich mit profund mineralischen Noten. Nasse Tafelkreide, Gesteinsmehl und gemahlene Austernschalen lassen ihn in juvenilem Stadium stets karg und skelettiert in der Nase erscheinen. Verschlossen zeigt diese Skizze eines Weines derzeit zusätzlich herbe Akzente, die an Bohnenkraut und Salbei erinnern.

Mund:
Zitrisch herb im Antrunk dominieren derzeit Grapefruit, Salz und seine markante Phenolik, welche die Säure samtig ummantelt. Der stilistisch warme Typ mit rauer Textur erinnert auch aromatisch an Zitrus und Salbei mit seinen animierenden Bitternoten - ein Wein wie ein Block, aus dem die Skulptur noch gemeißelt werden muss. Füllig am Gaumen mit langem, warmem Finish mit dezenter Kräuterwürze im Nachhall.