Ökonomierat Rebholz

Kastanienbusch Riesling GG

2021, 1500 ml

Deutschland, Pfalz

9912018173

Riesling

Alkoholgehalt: 12,5 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Wolfsbarsch in der Salzkruste mit Rosmarin und Zitronensauce

(Fisch)

Hecht mit gelben Rüben, Spitzkohl, Anis und frischem Waldmeister

(Fisch)

Risotto mit Frühlingslauch, Parmesan und Puffreis

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 01.11.2022

Informationen zum Wein

Westlich des Ortes Birkweiler befindet sich die Lage »Kastanienbusch« am Rande eines Talkessels, in dem sie vor den kühlen Winden geschützt ist, die aus dem Pfälzer Wald kommen. Die vom eisenhaltigen sogenannten Oberrotliegenden geprägte Lage ist mit 320 Metern ü. NN die höchste GG-Lage der Pfalz. Der Weinberg aus lockeren Granit-, Schiefer- und Melaphyrablagerungen hat eine Neigung von 30 bis 35 %. Die Parzellen von Rebholz gehören zur Urparzelle der Lage Kastanienbusch. Ausgebaut wurde der Wein nach Entrappung und einer rund 24-stündigen Maischestandzeit. Nach Vorklärung und natürlicher Sedimentation erfolgte die Gärung im Edelstahl sowie ein sechsmonatiger Ausbau auf der Feinhefe.

Farbe

leuchtend Zitronengelb

Nase

Wenn man Rebholz' *Kastanienbusch* im Glas hat, weiß man ziemlich direkt woran man ist. Der Wein besitzt diese typische Kräuterduftigkeit und einen Hauch von Wald und Wiese und sogar etwas Waldhonig (würde ich jetzt Kastanienhonig schreiben, würde das etwas kitschig wirken). Gleichzeitig offeriert der Riesling Noten von Verbene und Melisse, Apfel und Apfelschalen, etwas Cassis und sogar ein wenig Maracuja. Mit *ein wenig* meine ich, dass das eine dezente und keine laut schreiende Komponente dieses Weines ist, die das Spektrum aber angenehm erweitert.

Mund

Am Gaumen wirkt der *Kastanienbusch* zunächst einmal sehr saftig, sehr frisch und sehr jung. Auf einem Boden von Lemoncurd finden sich weiße Blüten und wiederum etwas Verbene und Melisse, dazu Birnen- und Pfirsichspalten. Plötzlich nimmt der Wein Fahrt auf, fächert sich auf, wird immer kraftvoller und bietet immer mehr Druck am Gaumen. Ganz so, wie beim Turbo-Loch im Auto, wo man aufs Gas tritt, einen Moment lang weniger passiert als man denkt, um dann einen plötzlichen Schub zu spüren. Der*Kastanienbusch 2021* ist so ein Turbo-Wein, der mit Luft und Wärme immer rauchiger und steiniger, immer vibrierender und fordernder, immer fester und griffiger wird. Die Größe dieses Weines zeigt sich in der tänzelnden Anmutung, in dieser vorgespielten Leichtigkeit, hinter der sich aber eine immense Tiefe verbirgt.