

## Rebholz, Kastanienbusch Riesling Großes Gewächs, Magnum

Region	Pfalz
Erzeuger	Weingut Ökonomierat Rebholz - Pfalz
Alkoholgehalt	k.A.
Rebsorte(n)	Riesling
Bestell-Nr.	DPF030610M

Aus einer spektakulär schönen Steillage südlicher Exposition (mehr als 300m hoch gelegen) mit einem herrlichen Ausblick über den Talkessel auf den Pfälzer Wald, einer jener raren Orte, die auf feinfühlig Menschen einen magischen Zauber verströmen, kommt einer der legendären Spitzenrieslinge Deutschlands. Die roten Schieferböden, die es in der gesamten Pfalz nur in Teilen des Kastanienbuschs gibt, prägen diesen majestätischen, tief mineralischen Riesling, der so anders schmeckt als die großen Rieslinge von der Nahe, dem Rheingau oder Rheinhessen, aber auch sehr verschieden von allen anderen Pfälzer Weinen. Denn hier kommt stilbildend der einzigartige Boden ins Spiel, der rote Schiefer, der diesem grandiosen Riesling neben der Pfälzer Fülle, Dichte und Konzentration eine Finesse und Mineralität verleiht, die jeden Liebhaber begeistert, der diesen fabelhaft schönen Wein jemals genießen darf. Ungemein betörend, dicht und sehr mineralisch in der Nase, mit höchst komplexen Aromen von Cassis, Pfirsich, Quittengelee und Aprikosenkompott, aber auch rauchige, zartherbe, Anklänge an Speck und hellen Tabak sowie würzige Kräuter (Minze, Thymian, Ampfer) evoziert. Extrem packend im Mund, großartige mineralische Würze, dazu eine sehr saftige, prägnante, herrlich rassige Säure, überaus konzentrierte Struktur sowie eine vibrierend vitale, „stahlige“, finessenreiche, aber auch wohligh-cremige Textur und ein grandioses, sehr langes, ungemein rassiges, ja „messerscharfes“ Finale voller feinfruchtiger Eleganz und Mineralität! Ein traumhafter Riesling, trotz aller Dichte und Extraktreichtums wohl der feinste seiner Art in der Pfalz, eine Inkarnation flüssig gewordener Mineralien aus tiefen geologischen Schichten, eine Hommage an eines der ganz großen Weißwein-Terroirs der Welt! Zu genießen ab Herbst 2012, Höhepunkt 2016 bis nach 2025. „Einer der großartigsten trockensten Weißweine auf dem Planeten Wein: feinblumig und zartwürzig im Duft. Den Gaumen durchzieht dieser überaus subtile Wein mit edler Rieslingfrucht, feiner Mineralität und delikatem Säurespiel und hinterlässt die Erinnerung an einen einzigartigen, vielschichtigen Riesling von schwereloser Eleganz“, so die Hymne von Stuart Pigott an dieses zutiefst emotional berührende Weinmonument! Der ‚Kastanienbusch‘ gehört für meinen persönlichen



Geschmack, wie der ‚Sonnenschein‘, schlicht zu den zehn besten Großen Gewächsen Deutschlands des bei absoluten Top-Winzern magischen Jahrgangs 2010, Weltklasse pur, die Paradoxien der großen Weine der Welt

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	k.A.	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	k.A.	Analysedatum	

---

Pinard de Picard GmbH & Co. KG  
Campus Nobel  
Alfred-Nobel-Allee 28  
66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0  
Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30

E-Mail: [info@pinard.de](mailto:info@pinard.de)

USt-IdNr.: DE 811881107  
Biozertifiziert: DE-ÖKO-003

<https://www.pinard.de>

HRA Saarbrücken 8806,  
persönlich haftende Gesellschafterin:  
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,  
HRB Saarbrücken 26594

Geschäftsführer:  
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Deutsche Bank AG  
IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00  
Swift/ BIC: DEUTDE33HAN

Kreissparkasse Saarlouis  
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45  
Swift/BIC: KRSAD333