

Rebholz, „Ganz Horn“ Riesling Großes Gewächs

Region	Pfalz
Erzeuger	Weingut Ökonomierat Rebholz - Pfalz
Alkoholgehalt	12.5 % vol.
Rebsorte(n)	Riesling
Bestell-Nr.	DPF031712

Ein Urschrei der Mineralität! Was haben wir hier einen sagenhaft salzigen und mineralischen Wein im Glase, mit schier unbeschreiblicher Präzision und kristalliner Reinheit! Erinnerungen werden wach an Klaus-Peter Kellers Morstein, obwohl dieser Vergleich, wie alle Vergleiche, natürlich hinkt. Kalk im Untergrund des Morsteins, Buntsandstein im Ganz Horn! Aber zweimal diese irre Mineralität. Und beide Male diese aristokratische Noblesse. Welch ein phantastischer trockenere Weltklasse-Riesling aus kerngesundem Lesegut, welch ein heute noch völlig unentwickeltes Rieslingbaby, wohl der Antipode eines füllig-opulenten Pfälzer Schmusekätzchens, von enormer puristischer Klarheit, laserstrahlartiger Präzision und, es sei nochmals betont, abgrundtiefer Mineralität. Im komplexen rauchig-mineralischen Duft explosionsartige, feinste, ungemein komplexe, würzige Frucht: Anklänge an edle, reife Ananas, Papaya, Zitrusfrüchte, rosa Grapefruit, Muskat, weißer Pfeffer, frisch gepflückte Kräuter, „fleur de sel“ und immer wieder Mineralität! Und am Gaumen: „Power without weight“ – Unendliche Kraft und Dichte vermählen sich mit einer moselanischen Leichtigkeit und tänzerischem Spiel, einfach grandios die Ingredienzien, überwältigend, schlicht ein Riesling, der sprachlos werden lässt. Assoziationen bilden sich, Erinnerungen werden wach, ich träume mit offenen Augen und vernehme Gerüche nach heißen Steinen an einem Sommertag, nachdem es geregnet hat: der Dampf steigt auf ... Unglaublich langer Nachhall durch eine irre, meersalzige Mineralität (wie ein Reibeisen scheint sie über die Zunge zu gleiten!) und eine traumhaft reife Säure, wie ein Weißwein ihn ganz selten besitzt, ein sehniger Marathonläufer, der gewaltig kommen wird auf Dauer, nach Jahren etwas kuscheliger wird, aber nicht fett, immer von der glockenklaren, puristischen Mineralität geprägt (sowie Assoziationen an die dampfende Luft nach einem warmen Sommerregen), großen weißen Burgundern nicht unähnlich. Welch intellektueller Riesling zur Meditation, aber auch so animierend im Trunk, einer der mineralreichsten Rieslinge in der Geschichte des traditionsreichen Gutes. Kategorie absoluter Lieblingswein von Ralf Zimmermann! Wie schon der charismatische Großvater von Hansjörg Rebholz („Die Rieslinge vom Buntsandstein, durchzogen



Kontrollstelle: DE-ÖKO-003



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

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

Deutsche Bank AG
IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00
Swift/ BIC: DEUTDE33HAN33

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

<https://www.pinard.de>

Geschäftsführer:
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Kreissparkasse Saarlouis
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45
Swift/BIC: KRSAD55

von Kiesel und Granitanteilen, sind immer die Liebe auf den zweiten Schluck“, wohl weil sie wahre Langstreckenläufer sind, sehr leise in ihrer Jugend, ungemein nobel und das Gegenteil von jeglicher Protzigkeit) haben viele Rieslingliebhaber auf der ganzen Welt eine enge innere Affinität zum Sonnenschein, der zwar in seiner Jugend eine den Kenner fordernde, ‚intellektuelle‘ Stilistik besitzt, der erobert werden will, der aber über ein phänomenales Entwicklungspotential verfügt und im ausgereiften Zustand zu den größten Rieslingmonumenten der Welt gehört. Dieses legendäre Gewann „Ganz Horn“, eine der absoluten Renommierlagen der Pfalz, gebiert unter den Händen des leidenschaftlichen Perfektionisten Hansjörg Rebholz einen der faszinierendsten deutschen Rieslinge – das filigranste seiner Großen Gewächse, stilistisch das völlige Gegenteil von Pfälzer Kuscheligkeit. Der feste Kern dieses extremen Langstreckenläufers sprüht nur so vor abgrundtiefer Mineralität, die den gesamten Mundraum kohärent durchzieht! „Rebholz kombiniert eine klare vollreife Fruchtaromatik und Säure, die eine Art Trägerrakete des im Weinberg herausgearbeiteten, im Keller erhaltenen und durch keinerlei Korrekturmaßnahmen geschönten Terroir-Ausdrucks sind“, kommentiert Stuart Pigott die Stilistik der phänomenalen Weine unseres Pfälzer Weltklassewinzers. Der grandiose Riesling ‚Ganz Horn‘ fliegt mit diesem Schub in die Unendlichkeit des Weinuniversums, um in wenigen Jahren als leuchtender Fixstern zu den großen Legenden deutscher Winzerkunst gezählt zu werden. Ein Meisterwerk nahe dem Ideal mit dem Potential für mehr als zwei Jahrzehnte! Unbedingt probieren, ein Muss in jedem ambitionierten Weinkeller! PS: Deutschlands Große Gewächse sind zweifellos weltweit betrachtet die größten Schnäppchen der Neuzeit mit dem besten Preis-Genuss-Verhältnis aller Weltklasseweine. Zudem besitzen sie einen Vorteil, den Ihnen kein anderer großer Wein der Welt streitig machen kann: Ein großer Riesling bereitet, im Unterschied zu den anderen großen Weinen der Welt, in jedem Stadium seiner Entwicklung Trinkfreude pur: Kein Barriqueeinfluss (von einigen modischen Experimenten abgesehen) hemmt im jugendlichen Stadium den hedonistischen Genuss und selbst ohne Holzstütze reifen edelsüße Rieslinge über Jahrzehnte hinweg fabelhaft, große trockene Rieslinge wohl noch länger als beste Weißweine aus dem Burgund, bis zu 30 Jahre lang, was neben ihrem Genussfaktor auch zu einer erstklassigen Kapitalanlage führt. Probieren Sie, werte Kunden, wenn Sie Lust haben, die Weine unbedingt auch, wenn sie jung sind (dann Dekantieren bitte oder vielleicht über mehrere Tage aus der geöffneten Flasche genießen) und Sie gewinnen einen Einblick in die phantastische Aromenvielfalt, die weltweit nur eine einzige Weißweinrebe besitzt: der Riesling! Von Jahr zu Jahr werden diese Köstlichkeiten sich entwickeln und gewinnen eine Komplexität und Mineralität, die weltweit einzigartig sind: Das sind Schichten um Schichten sich entfaltende Finesse und Eleganz, wobei das kaleidoskopartige Aromenspektrum stetigen Veränderungen unterworfen ist. Welch unermesslich spannende Zeit, in der sie sich ... Sie finden den kompletten Text auf unserer Web-Site (siehe QR Code).

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	47 mg/l
Restzucker	4.1 g/l	Schwefelige Säure (gesamt)	109 mg/l
Gesamtsäure	7.1 g/l	Analysedatum	13.09.2013

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

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

Deutsche Bank AG
 IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00
 Swift/ BIC: DEUTDEDB595

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

<https://www.pinard.de>

Geschäftsführer:
 Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Kreissparkasse Saarlouis
 IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45
 Swift/BIC: KRSADE55