

Im Sonnenschein Riesling Großes Gewächs

Region	Pfalz
Erzeuger	Weingut Ökonomierat Rebholz - Pfalz
Alkoholgehalt	13 % vol.
Rebsorte(n)	Riesling
Bestell-Nr.	DPF030518

Ein Wein von großem Reichtum, Geschmack und Struktur!

In der Lage „Siebeldingen im Sonnenschein“ stehen nicht nur die Rebholz' Weißburgunder-Rebstöcke auf Muschelkalkboden, sondern weiter südlich seit 2008 auch die Rieslinge für sein Ausnahme-Großes Gewächs mit bis zu 60 Jahre alten Anpflanzungen. Die Rebholz-Parzellen liegen in den besten Parzellen der 100 Hektar großen Lage. Bei der frühen Weinlese 2018 ging es bereits Mitte September mit den ersten Partien „Im Sonnenschein“ los. Lange zog sich die Lese hin, bis überall die optimalen Öchslegrade erreicht und junge, von der Hitze gestresste Rebstöcke lokalisiert und ausselektiert waren. Dank Ertragsreduzierung und manueller Selektion wurden Mut und Geduld bei den zu 100 Prozent mit der Korbkelter gepressten Trauben belohnt. „Wir hätten nie im Leben solche Weine 2018 erwartet!“, schwärmt Markus Budai. Denn hier wiederholt sich kein 2003, als zwar reife Weine geerntet wurden, es aber an Säure mangelte. Ganz im Sinne seiner Naturwein-Philosophie präsentiert Hansjörg Rebholz einen wahrhaften Grand Cru, der vorbildlich und begeisternd Rebsorte, Terroir und Jahrgang widerspiegelt. Wilder, orange-roter Pfirsich und saftige Pampelmuse bohren sich schon aus dem Glas förmlich in die Nase. Was ein Nachhall, das hat eindeutig mal so richtig Zug! Riechen wir länger rein, blitzt im Hintergrund sachte Maracuja auf. Welch spritzige Frische, da mischt rauchiger Feuerstein kräftig mit, dazu gesellen sich florale Kräuternoten. Der Gesamteindruck ist zart reduktiv. Das ist brutal schlank und schon in der Nase von Muschelkalk-Mineralität geprägt. Der von fossilen Urmeeresbewohnern geprägte Boden scheint sich salzig-würzig seinen Weg zu bahnen. Am Gaumen ist der „Im Sonnenschein“ noch irre rassig. Kompakt und kraftvoll, doch ob der gelbfruchtigen Nase keineswegs opulent breit. Falls Kalk gelb schmecken kann – hier ist der Beweis. Es vibriert, es zischt, wir kauen, uns zieht es wohligh den Mund zusammen. Lange verharret der Wein minutenlang nach dem Probeschluck im Mund. Als wäre einmal kräuterig erfrischend Melisse durchgefetzt. Soviel Struktur haben noch nicht einmal die kompliziertesten Bank-Anlageprodukte. Den saftigen Pampelmusen-Zug begleitet auch stets eine feine Seidigkeit als unterschwellige Eleganz. Die verrät, was den geduldigen Genießer in ein paar Jahren



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: DEUTDE33

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

an höchstmöglichem Riesling-Trinkvergnügen erwarten wird. Erwähnenswerten Restzucker gibt es nicht, der Wein ist komplett durchgegoren. Doch dieser meisterhafte Koloss braucht keinen Alkohol fürchten. Den steckt er in seiner genialen Komplexität einfach weg wie nichts. Liebe Kunden, denken Sie darüber nach, sich ein eigenes Lagenwein-Paket der 2018er-GGs von Rebholz zu schnüren! Große Weine, die ihr Terroir exemplarisch zeigen, ja ausspielen. Denn da ist der „Kastanienbusch“ vom Roten Schiefer, voluminös und schmeichelnd fruchtig mit feinem Zug. Und der „Ganz Horn“, auf Buntsandstein gewachsen, der wie als Bindeglied zwischen der straighten Kastanienbusch-Opulenz und dem Mineralität- Monster „Im Sonnenschein“ wirkt. Selten erlebten wir bei Rebholz diesen kraftvollen Druck, der elegant, schlank und animierend frisch schmeckt – dazu das

Trinkempfehlung: Ab 2021 zu genießen bis 2031+

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	0.8 g/l	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	7.7 g/l	Analysedatum	k.A.

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

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: DEUTDE33HAN33

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