

HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110
DEUTSCHE BANK AG · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDE33 33030
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSAD333 33030



Riesling „vom Muschelkalk“ trocken

Region: Pfalz
Erzeuger: Weingut Ökonomierat Rebholz - Siebeldingen
Alkoholgehalt: 13,0 % vol.
Rebsorte: Riesling
Bestell-Nr.: DPF031219

2019: Ein echter Sonnenkönig

Eine 24stündige Maischestandzeit mit Absetzen über Nacht und der Ausbau im Stahltank definieren im Wesentlichen die wenigen Handgriffe dieses Terroir-Weins. Das Ergebnis ist ein knochentrockener (nur 3,5 g/l !) Riesling, dessen einziger Unterschied zu den beiden anderen Terroir-Weinen die zugrundeliegenden Böden darstellt. Hier prägt den Riesling der Muschelkalk. Für uns bringt dieser stets den nobelsten mineralischen Riesling hervor. Er wirkt gegenüber dem schroffen „vom Rotliegenden“ kraftvoller, aber polierter und runder in seiner Haptik am Gaumen. Dabei zeigt sich, wie feinfühlig die Rebsorte auf Bodenunterschiede reagiert. Charakteristisch für Muschelkalk sind Versteinerungen von Meereslebewesen, die auch heute noch im Kalk zu finden sind. Hansjörg liebt die feine Mineralität, die der Muschelkalk seinem Pfälzer Riesling mitgibt, über alles. Dem Weingut ist mit dem 2019er Riesling vom Muschelkalk ein Gesamtkunstwerk gelungen, das in dieser Klasse an Finesse kaum zu überbieten ist. Regelrecht gediegen wirkt das Bouquet des 2019er Jahrgangs. Etwas Zitronat, zerriebene Kreide und Ingwer definieren die feine Nase. Erst am Gaumen legt der Riesling richtig los und lässt auch – wenn auch auf vornehme Art – die Muskeln spielen. Dieser zart cremige Riesling ist aromenintensiv und voller gelber Früchte, die wie durch einen Trichter am Gaumen gebündelt daherkommen. Die feine Würzigkeit, die der Kalk mit sich bringt, schwirrt im Hintergrund dieses texturreichen Rieslings, der für uns einen strahlenden Charakter besitzt und einen regelrechten Sonnenkönig unter den Rieslingen darstellt! Der Gaumen ist ein Ausbund an Feinheit und Eleganz, nicht aufdringlich, aber sehr bestimmt. Eine delikate Säureader trägt all diese Aromen bis ins lange Finale. Vielleicht noch mehr als andere Rebholz-Weine will der Riesling vom Muschelkalk, dass Sie sich Zeit nehmen. Dieser faszinierende weiße Stoff bittet geradezu darum, sein volles Potenzial mit einigen Jahren Flaschenreife beweisen zu dürfen.



Kontrollstelle: DE-ÖKO-003