

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: 12,5 % vol.
Rebsorte: Riesling
Bestell-Nr.: DPF031220

Ein Terroir-Riesling mit Fülle, grip und kräftigem Charakter.

Gleich vier grundverschiedene Böden besitzt die Familie Rebholz in ihrem Riesling-Lagenportfolio, von denen der „vom Muschelkalk“ immer der burgundischste ist. Tatsächlich ist der Muschelkalk, wie man ihn in Siebeldingen in den Lagen Im Sonnenschein und Mandelberg findet, auch und vor allem mit Burgundersorten bestockt. Da aber der Riesling ein wunderbarer Terroir-Übersetzer ist, entwickelt er ebenfalls einen ganz eigenen und wunderbaren Charakter, der sich nicht nur hervorragend im Großen Gewächs „Im Sonnenschein“, sondern auch in diesem „kleinen“ Großen Gewächs, dem Muschelkalk-Ortswein ausdrückt. Der Muschelkalk stammt wie der Buntsandstein aus der Zeit des Trias und ist rund 240 Millionen Jahre alt. Die Böden, die sich aus Muschelschalen aufgebaut haben, sind recht säurestark, weshalb die Weine wiederum recht basisch ausfallen, mineralisch wirken und eine lange Lebensdauer besitzen. Typisch sind Rauchigkeit und Exotik in der Nase. Und genau die findet man in diesem Wein. Der Riesling, der aus biodynamisch bewirtschafteten und nach respekt-BIODYN zertifizierten Böden entstanden ist, stand 24 Stunden auf der Maische, bevor er spontan vergoren wurde, bis lediglich 0,2 Gramm Restzucker übriggeblieben sind. Bei 7,1 Gramm Säure kann man sich die Spannung schon lesenderweise auf dem Papier vorstellen. Ausgebaut wurde der Wein im Edelstahl.

Im Duft zeigt sich die wunderbar feine Reife des Jahrgangs, die sich in Noten von reifen Aprikosen, Mango und Orangen ausdrückt und von ein wenig Rauch sowie von einer seidigen Komponente (Lanolin) begleitet wird. Am Gaumen ist der Wein dann vom ersten Moment an kraft-, vor allem aber spannungsvoll, verfügt über eine Säure, die gleichsam eine Batteriespannung an die Zunge bringt. Der Riesling „vom Muschelkalk“ kleidet den Mund aus, zeigt dabei grip und eine feine Textur von der verlängerten Maischestandzeit. Die Frucht wirkt heller als im Duft, zitrischer, frischer, lebendiger und bringt ein bisschen was von Anissamen, Muskat und Tabak mit. Es ist ein faszinierend vielschichtiger Wein, der gerade erst am Anfang seiner Entwicklung steht und sich im Laufe der nächsten Jahre immer noch spannungsvoller entwickeln wird.



Kontrollstelle: DE-ÖKO-003