

## Riesling „vom Schiefer“ trocken

|               |                                     |
|---------------|-------------------------------------|
| Region        | Pfalz                               |
| Erzeuger      | Weingut Ökonomierat Rebholz - Pfalz |
| Alkoholgehalt | 12 % vol.                           |
| Rebsorte(n)   | Riesling                            |
| Bestell-Nr.   | DPF034520                           |

### NEU! Pfälzer Riesling vom Schiefer: Seltenheitswert!

Die Terroir-Linie aus dem Hause Rebholz gehört zu den schönsten Weinwerten der Rieslingwelt. Mit dem Jahrgang erfährt das legendäre Trio, allesamt aus den Lagen ihrer jeweiligen Großen Gewächse entspringend, einen Neuzugang! Der Riesling stammt aus Burrweiler, genauer gesagt aus zwei Parzellen: dem „Schäwer“ (einer rund sieben Hektar großen VDP-klassifizierten Großen Lage) und einer 12-Ar-Parzelle, dem „Altenforst“. Diese nur wenige Kilometer von Siebeldingen entfernte Ortschaft beherbergt das Gros der Pfälzer Schieferparzellen, die ansonsten innerhalb der Weinbauregion quasi nicht mehr auftauchen. Die Parzellen befinden sich nun im Besitz der Familie Rebholz, wurden aber zuvor schon biologisch bewirtschaftet. Das erklärt auch, warum bereits im Premierenjahrgang alles wie aus einem Guss scheint. Im Hause Rebholz herrscht Einigkeit über die Herangehensweise an grundsätzliche Themen, wie Valentin erklärt: „Der Schlüssel zum großen Wein liegt im Zulassen. Beobachten, Abwägen, Zulassen – Intuition halt: Ich denke, das ist es! Ein großes Maß an Interesse, an Experimentierfreude und an reflektiertem Bauchgefühl.“ Von derartigem Bauchgefühl kann sich manch ein Winzer eine Scheibe abschneiden! Dieser feinzisilierte Riesling duftet fein nach nicht zu reifen Aprikosen, Birnenspalten und Schieferwürze. Er zeigt sich zunächst fast schon moselanisch leichtfüßig, trumpft dann aber am Gaumen auch durch eine angenehme Exotik in Form von Äpfeln, Birnen und Aprikosen auf. Unterlegt von einer geradlinigen Säure, die das Rückgrat des Rieslings bildet, legt sich der zarte und



Kontrollstelle: DE-Ä-KO-003



kühle Riesling über den Gaumen. „Wir haben Partien sogar in Amphoren ausgebaut, ansonsten eine klassische Mostgärung mit einigen ganzen Trauben angewandt.“ so Valentin. Man sollte hier aber keinen freakigen und verkopften Typ Wein erwarten, die mit Stahldecken versehenen Amphoren verleihen, so scheint es uns, dem Wein noch mehr Ausgewogenheit, ja Ruhe und eine einmalige Balance. Denn bei Rebholz folgt man dem Bauchgefühl, greift aber eben auch auf über Generationen gesammelte Erfahrung zurück. Das ergibt dann – wie hier – einen Riesling, der ein so schnörkelloses wie grandioses Debüt feiert!

Trinkempfehlung: Zu genießen ab sofort, bis 2030+.

|             |         |                            |      |
|-------------|---------|----------------------------|------|
| Allergene   | Sulfite | Schwefelige Säure (frei)   | k.A. |
| Restzucker  | k.A.    | Schwefelige Säure (gesamt) | k.A. |
| Gesamtsäure | k.A.    | 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](mailto: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: DEUTDE33HAN

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