

## Mandelberg Weißer Burgunder Großes Gewächs (2021)

Region	Pfalz
Erzeuger	Weingut Ökonomierat Rebholz - Pfalz
Alkoholgehalt	13 % vol.
Rebsorte(n)	Pinot Blanc
Bestell-Nr.	DPF033221

**„Ganz typisch für den Mandelberg ist, dass er durch seine Höhenlage von fast 280 Metern, auch in einem kühlen Jahr**

„Valentin und ich hängen sehr am Weißburgunder. Es handelt sich um eine richtige autochthone Rebsorte; weltweit produziert niemand mehr Weißburgunder als die Pfalz. Für uns hat sie auch eine Rechtfertigung im GG-Bereich. Die Wertschätzung der Rebsorte ist für uns besonders stark, denn im Vergleich zu ihr gibt es selbstredend mehr guten Chardonnay als Weißburgunder. Daher handelt es sich um das was wir hier machen weiterhin um eine kleine Nische.“ So Hans emotionales Plädoyer über den Stellenwert des Weißburgunders. In dieser Nische fühlt die Familie Rebholz sich jedenfalls pudelwohl. Wenige andere Betriebe genießen für die Großen Gewächse ein derartiges Renommee. Es ist neben dem Riesling ein klares Steckenpferd. Eine der legendären Weißburgunder Herkünfte für Große Gewächse ist die Lage Birkweiler Mandelberg. Sie liegt 500 Meter südöstlich vom „Kastanienbusch“ entfernt. Dort stehen die Rebholz-Rebstöcke in rund 280 Metern Höhe an einem wind- und regengeschützten Osthang. Wie der „Siebeldingen im Sonnenschein“ und „Birkweiler Kastanienbusch“ gehören die Lagen zu den „VDP.Große Lagen“ und ohnehin zu den besten in der ganzen Pfalz. Die Reben wurzeln in 240 Millionen Jahren alten Muschelkalkböden. Die Steine speichern einerseits die Tageswärme, die sie in der Nacht abzugeben, andererseits sind sie für den hohen freien Kalkanteil im Boden verantwortlich. Dieser Kalkanteil, ähnlich wie er im Burgund und in der Champagne vorkommt, ist eine ideale Voraussetzung für den Anbau der weißen Burgundersorten. Und die Unterschiede in den Kalkböden



Kontrollstelle: DE-Ä-KO-003



ergeben einen noch differenzierteren Weinstil als ihn der qualitativ gleichwertige „Sonnenschein“ zulässt! Der „Mandelberg“ zeigt eine höhere Reife, Konzentration und Dichte, hat mehr Volumen und Frucht gegenüber dem doch sehr puristischen „Im Sonnenschein“. so Hansjörg Rebholz. „Die Höhenlage und das lange Reifefenster im Jahrgang 2021 lassen den Wein trotz kühlem Verlauf einfach fruchtbetonter ausfallen.“ so Sohn Hans. Gelbfruchtig (Karambole, Aprikose, Pomelo) duftet es aus dem Glas aber auch zart würzig (Muskatnuss). Während die Nase sich voll und ganz den gelben Früchten widmet, besticht der Mandelberg am Gaumen durch Cremigkeit, seidige Struktur und feine Würze. Er zeigt sich kraftvoll und ausgewogen und vor allem knochentrocken, denn so wurde er vergoren. Frei von jeglichen Barriquenoten und dienender Fruchtsüße verzichtet man im Keller auf jegliche Opulenz, denn diese liefert bereits der Weinberg mit seinen ungemein intensiven Weißburgundertrauben.

Bei 12–14 °C serviert ab 2023 bis wohl 2032+.

Allergene

Sulfite

---

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)

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: DEUTDE33HAN

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