

Weißer Burgunder trocken (2021)

Region	Pfalz
Erzeuger	Weingut Ökonomierat Rebholz - Pfalz
Alkoholgehalt	13 % vol.
Rebsorte(n)	Pinot Blanc
Bestell-Nr.	DPF030221

Burgunder mit Substanz, aromatischer Finesse und Transparenz

Der weiße Burgunder nimmt schon seit Jahrzehnten einen festen und unangefochtenen Platz im Portfolio der Familie Rebholz ein, sie verfügt über eine ausgewiesene Expertise, die schon im Basis-Segment zum Ausdruck kommt. Die Reben stehen auf Löss-Lehm-Böden und werden nach den Richtlinien von „respekt-Biodyn“ biodynamisch angebaut, einer Vereinigung, in der sich Spitzenwinzer aus Deutschland, Österreich und Italien zusammengeschlossen haben. Die Trauben wurden nach 24 Stunden Maischestandzeit im Edelstahl angebaut. Hansjörg Rebholz und seine Zwillingsöhne Hans und Valentin entschieden sich für diese Ausbaumweise, um die Purheit und Geradlinigkeit des Weines herauszustellen. Mit feinem Duft nach Mirabelle, Aprikose, Mandarine und grünem Apfel, weißen Mandeln, auch florale Anklänge, frische Kräuter, Zitronenmelisse und Krokusblüte. Saftig und mit Schmelz am Gaumen, kräftig, aber in klaren Konturen gezeichnet, kristalline Säure, die sich ausgewogen einfügt in eine elegante Textur; feine Würze und Herbe, reife Phenole, die zur Struktur beitragen. Die Frucht (gelber Apfel und Mirabelle, etwas gelbe Pflaume), ist auf den Punkt und wirkt nie zu reif. Man schmeckt, dass die Frucht bei der Verarbeitung hochgeachtet wurde: Die Klarheit und Transparenz der Aromatik ist großartig. Dieser Weißburgunder ist kompromisslos trocken wie man es aus dem Hause Rebholz kennt, auch etwas maritime Beinoten, Algen, die Frucht wird am hinteren Gaumen von salzig-zitrischen Noten abgelöst, etwas Kumquats, im Finish auch Würze. Hat



Kontrollstelle: DE-Ä-KO-003



genug Saft und Schmelz, aber auch Kontrapunkte in Mineralik, feiner Herbe und Würze. Mittengewichtig im Extrakt, aber zeigt schon eine gewisse Komplexität, ohne den Trinkfluss zu verlieren. Gekonnt balanciert, da wird alles in Nuancen zelebriert. Für diesen Tarif sehr viel Wein in Bio-Qualität!

Ab sofort und bis 2025.

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

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