

## Riesling „Ökonomierat“ trocken

Region	Pfalz
Erzeuger	Weingut Ökonomierat Rebholz - Pfalz
Alkoholgehalt	11,5 % vol.
Rebsorte(n)	Riesling
Bestell-Nr.	DPF032721

### Der „Ökonomierat“ zeigt alle Vorzüge des Jahrs: kristallin, mitreißend und dynamisierend

Keine andere Rebsorte, behaupten Winzer, hält einem Jahrgang so den Spiegel vor wie der Riesling. Das macht auch der „Ökonomierat“ aus dem Weingut Ökonomierat Rebholz in Siebeldingen in einer musterhaften Präzision. Wobei es den Weinen der Familie Rebholz – unabhängig von der Rebsorte – ohnehin gelingt, exakt die Bedingungen des Jahres darzustellen und zu schildern: Als Schrittmacher des biodynamischen Weinbaus in Deutschland bringen sie den Ausdruck aus dem Weinberg unmanipuliert auf die Flaschen. Dass die Weine Seismografen des Vegetationsverlaufs sind, ist gute Tradition im Weingut: Hansjörg Rebholz setzte damit in der deutschen Weinszene Maßstäbe, seine Söhne, die Zwillinge Hans und Valentin, treiben es sogar noch mehr auf die Spitze und fördern das puristische Weinerlebnis ganz konsequent. Den Riesling „Ökonomierat“ widmet die Winzer-Familie dem Ökonomierat Eduard Rebholz, der vor über 70 Jahren den Stil des Hauses begründete, er verzichtete auf alles, was die Eigenarten der Weine nehmen und zur Reproduktion eines bestimmten Typus führen könnte: Sie sind durchgegoren, werden nicht gesüßt, auf Enzyme wird verzichtet, es wird weder Säure zugesetzt noch entzogen. Im frischen und lebendigen Duft lassen sich gelbfruchtige Noten ausmachen, Pfirsich und Mirabelle, auch Apfel und florale Würze, dazu Apfelblüten, ein Hauch Jasmin. Am Gaumen schlank und geradlinig, schlank gefasste Kontur, eine für den Jahrgang typische glasklare und dynamische Säure. Saftig mit Apfelnoten, auch herbem Apfel und etwas Salzzitrone, keinesfalls



Kontrollstelle: DE-Ä-KO-003



ein Tutti-Frutti-Riesling mit überbordenden, süßen Fruchtaromen. Betont trocken und mit feinen, aber Struktur verleihenden Phenolen. Ein Wein, der dem Ideal der Rebholz'schen Griffigkeit folgt, gebündelt und am Gaumen taktil fordernd: Da wird der Reflex für den nächsten Schluck automatisch ausgelöst. Zeigt auch feine Mineralik, endet salzig-zitronig und mit pflanzlicher Herbe, etwas Apfelschale. Schmeckt mit seiner Bergquell-Frische nach Cool Climate und kommt doch aus einer der sonnenreichsten deutschen Weingebiete. Ein markanter Riesling, kristallin, mitreißend, mit Kante und dynamisierend: Hier spiegelt der Jahrgang 2021 seine ganzen Vorzüge.

Trinkempfehlung: Ab sofort und bis 2025.

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)

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: KRSAD555