

## Burrweiler Riesling „vom Schiefer“ trocken

Region	Pfalz
Erzeuger	Weingut Ökonomierat Rebholz - Pfalz
Alkoholgehalt	13 % vol.
Rebsorte(n)	Riesling
Bestell-Nr.	DPF034521

### Schiefer – eine Rarität im Buntsandsteinparadies Pfalz

Seit dem vergangenen Jahr rockt die Familie Rebholz nun auch den Schiefer! Wenn man mit Hansjörg Rebholz durch die Weinberge fährt, erzählt er bewusst zuerst von den unterschiedlichen Böden. Denn diese sind der ganze Schatz der Familie. Denn wo große Teile der Pfalz primär vom Buntsandstein geprägt sind, besitzt das Weingut mit dem Rotliegenden und Muschelkalk nochmals zwei völlig eigenständige Terroirs, die dem Riesling neue Spielarten in der Pfalz ermöglichen. Im nur wenige Kilometer von Siebeldingen entfernten Burrweiler erwarb Hansjörg zwei Parzellen („Schäwer“, eine rund sieben Hektar große VDP-klassifizierte Große Lage und den „Altenforst“, eine 12-Ar-Parzelle). Man mag es kaum glauben aber damit bewirtschaftet das Weingut bereits das Gros der Pfälzer Schieferparzellen, die ansonsten innerhalb der Weinbauregion quasi nicht mehr auftauchen. Im Hause Rebholz herrscht Einigkeit über die Herangehensweise an grundsätzliche Themen, wie Valentin erklärt und so war man sich auch schnell einig, dass die Schieferlagen eine Bereicherung fürs Weingut darstellen würden: „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! Der Jahrgang 2021, eher kühl und spätausreifend, spielt dem Terroir voll in die Karten. Es duftet feinziseliert aus dem Glas. Apfelblüten, Zitruspalten, ein Hauch warmer Schiefer und Birnenspalten



Kontrollstelle: DE-Ä-KO-003



deuten sich ein. Das Bouquet wirkt deutlich schlanker als beispielsweise beim Muschelkalk- Riesling. Auch am Gaumen bringt das Burrweiler- Terroir einen ganz eigenständigen Riesling hervor. Die mineralische Ader der Rieslingrebe rückt in den Fokus, die Säure, etwas runder und integrierter als manch Moselriesling des selbigen Jahrgangs, leitet den schlanken Weißwein über den Gaumen. Er wirkt noch so jugendlich in seinem engmaschigen Profil. Eine echte Bereicherung im Rebolz-Portfolio, welches seit Jahren in der Terroir-Linie einige der preiswertesten Rieslinge der Pfalz offeriert!

Trinkempfehlung: Zu genießen ab sofort, bis etwa 2032.

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)

<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

USt-IdNr.: DE 811881107  
Biozertifiziert: DE-ÖKO-003