Ökonomierat Rebholz

R' Chardonnay trocken

2023, 1500 ml

Deutschland, Pfalz

9912018210

Chardonnay

Alkoholgehalt: 13,0 %



Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Salat von Cedri Zitronen mit Olivenöl und Mönchsbart

Gegrillter Fisch mit Zitrone und Rosmarin

Huhn aus dem Rohr mit Thymian und Schalotte

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 04.04.2026

Chardonnay aus 100% Chardonnay-Trauben aus kalkgeprägten Parzellen rund um Siebeldingen, deren tiefgründige Lehmböden mit Kalkanteilen und Kieseln für Drainage und mineralische Prägung sorgen. Das Weingut arbeitet zertifiziert bio und biodynamisch und ist Mitglied bei respekt-BIODYN. Der „R“ wird trocken ausgebaut, gepresst in der Korbkelter, im kleinen Eichenfass vergoren und insgesamt rund 18 Monate im Barrique auf der Hefe ausgebaut, bevor er mit 13% vol Alkohol gefüllt wird.

Farbe:

Strohgelb mit leuchtenden Reflexen.

Nase:

Aufgeräumt und klar duftet der 2023 Chardonnay „R“ von Ökonomierat Rebholz: mineralisch kühl erinnert die erste Nase an nasse Tafelkreide und Pertichor, den Duft von nassem Asphalt nach einem Sommerregen. Erst dann zeigt sich zaghaft die Frucht, nicht überschwänglich oder gar schwatzhaft, sondern mit leiser, ruhiger Stimme. Etwas Kernobst, Zitrus, alles sehr reduziert mit subtiler Rauchnote im Obertonbereich.

Mund:

Griffig und kompakt zeigt er sich im Antrunk und legt mit festem mineralischem Fundament vor, bevor die Klaviatur der Aromen gespielt wird. Mit kalkig kühlem Naturell schmeckt er nach Mirabelle, Äpfeln und grüne Aprikose und erinnert ein wenig an frisches Backwerk morgens um vier auf dem Weg nach Hause. Druckvoll mit irrer Spannung am Gaumen und lasziven rauchigen Noten ist er unterlegt von saliner Mineralik, zitrisch flankiert und garniert mit einer Handvoll Salzmandeln. Epische Länge.