



Ökonomierat Rebholz

Riesling "Im Sonnenschein"

GG



2022, 750 ml



Deutschland, Pfalz



9912018187



Riesling

Alkoholgehalt:

12,5 %



Speiseempfehlungen

von Marian Henß

Gedämpfte Pastinake mit Salbei-Basilikum-Öl und

gerösteten Mandeln

(Gemüse & Vegetarisch)

Gebratener Red Snapper mit Artischockenböden

und Oreganobutter

(Fisch)

Wildkräutersalat mit gegrilltem Hummer und Sauce

Velouté

(Meeresfrüchte)

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 24.11.2023

Farbe:

Leuchtendes Zitronengelb mit hellen und goldenen Einschlüssen

Nase:

In Absoluter Rebholz-Manier zeigt sich der Siebeldingen im Sonnenschein Riesling Großes Gewächs äußerst filigran, etherisch und feinfruchtig. Seine Frucht ist dabei äußerst subtil, aber gleichzeitig persistent. Weißer Pfirsich, Nashi-Birne und Mirabelle breiten sich angenehm aber intensiv aus. Abrieb von Bergamotte sowie Kaffir-Limettenblätter unterstützen ihn dabei prächtig. Im Hintergrund schiebt seine kühlende Kräuterwürze mächtig an. Eukalyptus, Minze und Zitronenmelisse bilden die starke etherische Flanke. Auf der anderen Seite kommen auch Thymian und Salbei in etwas schüchterner Form zur Geltung. Er weist vegetabile Nuancen in Form von Erbse und Fenchel auf. In sich ist er enorm stimmig und vollendet.

Gaumen:

Rebholz steht für absolut großes Lagerpotenzial. Auch dieser 2022er ist ein Langstreckenläufer. Voller Rasse und Struktur baut er sich auf. Mit reichlich Phenolik bestückt baut er mächtig Druck am Gaumen auf. Dicht gewoben und enorm engmaschig. Dann schnalzt die Säurestruktur Lasso-artig ein. Bäähm! Frucht und Säure duellieren sich auf eine enorm animierende Art. Sein steiniger, kalkiger Part wirkt wie das sprichwörtliche Salz in der Suppe unterstützend hinzu.

Bildlich gesehen verschwimmen bei ihm gelb und grün. Die herbalen, etherischen und vegetabilen Aromen der Nase bestimmen hier aktuell das Aromenbild. Aus der Erfahrung heraus kann ich versprechen, dass die Frucht über die Reife zunehmen wird. Sehr trinkfreudiger und schlanker Typus Riesling GG. Dennoch ist er voller Aromendichte und Komplexität.