Ökonomierat Rebholz

Weisser Burgunder "Mandelberg" GG

2022, 750 ml

Deutschland, Pfalz

9912018181

Pinot Blanc/Weißburgunder

Alkoholgehalt: 14,0 %



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Sellerieravioli mit Estragon und Vin Jaune Sauce

(Gemüse & Vegetarisch)

Poularde aus dem Zitrone-Salzteig mit glasiertem Pak Choi

(Geflügel)

Schweinebacke mit Perlgraupen-Risotto, Lardo und schwarze Nuss

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 23.11.2023

Info zur Lage:

Die Weinlage Mandelberg liegt südwestlich von Birkweiler und etwa 500m südöstlich von der Weinlage Kastanienbusch entfernt. Die Weinberge befinden sich auf einem Bergrücken, der vom Hohenberg im Westen über den Rauhberg nach Osten in die Rheinebene zieht. Die besten Parzellen der Weinlage Mandelberg sind bis zu 250m über NN hoch gelegene Osthänge. Die Hangneigung liegt zwischen 10% und 30% Steigung.

Durch die Verwerfungen des Rheingrabens ist im Gebiet um Siebeldingen, Birkweiler, Albersweiler und Frankweiler eine sehr starke „Hebung" erfolgt, die sehr tiefliegende geologische Formationen zu Tage brachte, beispielsweise das „Rotliegende" aus der Zeit des Perms im nahen Kastanienbusch und Formationen aus der Trias-Zeit: Buntsandstein, Muschelkalk und Keuper. Die Reben in den besten Weinbergen des Mandelbergs wurzeln in Böden, die vor mehr als 200 Millionen Jahren, in der Zeit des Muschelkalks, entstanden sind. Typisch für diese sehr kalkreichen Böden aus marinen Sedimenten sind die beige-grauen, recht kantigen Kalksteine. In ihnen findet man häufig Versteinerungen von Meerestieren und Pflanzen, wie die namensgebenden Muscheln. Muschelkalk ist die ideale Grundlage für feine, elegante Weine mit ganz großem Entwicklungs-und Reifepotential. Der Boden des Mandelbergs ist etwas lehmiger und tiefgründiger als der Muschelkalkboden in der Siebeldinger Lage „Im Sonnenschein".

Info zum Ausbau:

Nach selektiver Handlese in mehreren Durchgängen folgte die für unser Weingut seit über 70 Jahren typische, nur die Schwerkraft nutzende Traubenverarbeitung. Dabei ist auch die Standzeit der entrappten Maische von 24 Stunden, um mehr Aromen und Mineralität aus den Beerenschalen zu lösen, der Ausbau im Edelstahltank, der Verzicht auf Chaptalisation, Weinschönung oder Süßung, sowie die lange Lagerung auf der Hefe für mehr Stabilität, Komplexität und Entwicklungspotenzialfür unseren Weinstil unverzichtbar. Die späte, ganz schonende Flaschenfüllung bildet den letzten Schritt unserer Begleitung zu einem ausdrucksstarken, möglichst unverfälschten, herkunftsgeprägten und jahrgangstypischen Wein.

Farbe:

Helles funkelndes Goldgelb mit zarten grünen Reflexen.

Nase:

Der 2022er Weißer Burgunder Mandelberg GG duftet nach reifen Früchten, wie Birne, Weinbergs Pfirsich, Orange und etwas Mango. Er suggeriert Saftigkeit und wunderschöne Dichte und Konzentration bereits in der Nase. Subtil deuten sich Aromen von Kräutern, sowie kalkige und rauchige Anklänge , die ihm Facette und Verve verleihen an.

Gaumen:
Auf der Zunge angelangt überzeugt er mit Frische, Salzigkeit und der saftigen Frucht der Nase. Sein feiner Gerbstoff im langen Nachhall regt nicht nur zum zweiten Schluck, sondern auch dazu an ihn mit feinen Speisen zu kombinieren, subtil Bitternoten und Zitrus sind hier Trumpf.Sehr gutes Reifepotential!
Wenn man ihn in diesem jugendlichen Stadium schon genießen möchte sollte man ihn unbedingt frühzeitig öffnen und dekantieren.