Ökonomierat Rebholz

Siebeldingen Riesling vom Muschelkalk

2022, 750 ml

Deutschland, Pfalz

9912018185

Riesling

Alkoholgehalt:	11,0 %
Restsüße:	2 g/l
Gesamtsäure:	7.6 g/l



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Ziegenfrischkäse auf Carpaccio von Ringelbeete mit Granatäpfeln

(Gemüse & Vegetarisch)

Gebratene Garnelen an Wildkräutersalat und Kürbis mit Waldhimbeeressig

(Meeresfrüchte)

Roulade von Zander und Lachs mit Riesling Butter, Zuckerschoten und Karotten

(Fisch)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 25.08.2023

Info zum Wein:

24 Stunden Maischestandzeit Vorklärung durch natürliche Sedimentation Ausbau im Edelstahltank

Farbe:

Mittleres goldgelb mit deutlichen grünen Reflexen.

Nase:

Der 2022er Siebeldingen Riesling trocken vom Muschelkalk präsentiert sich mit anregender Frucht, die an Apfel, Zitrus und Mandarine erinnert und nach einigen Tagen der Öffnung auch Ananas, Aprikosen und weiße Blüten denken lässt. Das Ganze eingefasst in die ausgeprägte Mineralität des Muschelkalks, der ihm eine Tiefe und Dichte verleiht.

Gaumen:

Am Gaumen präsentiert er mit der gleichen mineralischen Tiefe, wie in der Nase. Die vibrierende Säure ist wunderschön eingebettet in die salzig anmutende Mineralität und die saftige Frucht. Der lange Nachhall verführt zu einem weiteren Glas und regt durch den moderaten Alkohol von 11Vol% noch zusätzlich an. Sehr gutes Reifepotential.

Zum jetzigen Zeitpunkt sollte man ihn wenn möglich dekantieren und er präsentiert sich auch nach mehreren Tagen der Öffnung frisch und jugendlich.