Ökonomierat Rebholz

Kastanienbusch Riesling GG

2022, 1500 ml

Deutschland, Pfalz

9912018191

Riesling

Alkoholgehalt: 12,5 %



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Tarte von Pfirsich, Frischkäse und Pinienkernen

(Gemüse & Vegetarisch)

Gegrillter Lachs auf Safran-Linguine

(Fisch)

Kürbis mit Lammhack-CousCous Füllung

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 23.11.2023

Info zur Lage:
Der Kastanienbusch liegt westlich von Birkweiler. Das Kernstück der Lage befindet sich in einem Talkessel, der von den Hängen des Taschbergs im Osten, des Kleinen- und des Hohenbergs im Norden und Westen und des Kastanienbusch im Süden gebildet wird. Dadurch ist der Kastanienbusch vollständig gegen die aus dem Pfälzer Wald einströmende Kaltluft abgeschirmt. Die Weinberge liegen 220 bis 320 m über NN und sind bis zu 40% steil. Die über 2 ha große „Kastanienbusch-Urparzelle“ des Weingutes Rebholz liegt in der obersten Gewanne, der bis zu 35% steile Süd-Südost-Hang ist mit 280 bis 320 m ü. NN der höchstgelegene GG-Weinberg der Pfalz. Der gesamter Besitz von mehr als 4 Hektar befindet sich ausschließlich in dem 20,8 Hektar umfassenden Kernstück.
Durch die Verwerfungen des Rheingrabens ist im Gebiet um Birkweiler, Albersweiler und Frankweiler eine starke Hebung erfolgt, die sehr alte und sonst sehr tiefliegende geologische Formationen zu Tage brachte. So befinden sich im bekanntesten und ursprünglichen Teil der Weinlage Kastanienbusch größtenteils Gesteine des „Oberrotliegenden“, die zu Beginn der geologischen Epoche Perm vor 280 Millionen Jahren entstanden sind. Sie bestehen aus lockeren Ablagerungen von kantigem Granit, Schiefer oder Melaphyr. Durch den hohen Eisengehalt ist der Boden dunkelrot gefärbt (Rost) und verfügt über eine sehr gute Wärmespeicherkapazität.

Info zum Ausbau:
Nach selektiver Handlese in mehreren Lesedurchgängen wurden die Trauben entrappt. Auf die 24-stündige Maischestandzeit folgte eine schonende Pressung. Die Vorklärung erfolgte durch natürliche Sedimentation des Mosttrubes, anschließend wurde der Most in Edelstahltanks vergoren. Nach 5-monatiger Lagerung auf der Vollhefe folgte im März 2023 der Abstich und im Juli 2023 die Flaschenfüllung.

Farbe:
Funkelndes Goldgelb.

Nase:
Der 2022er Riesling “Birkweiler Kastanienbusch ” GG präsentiert sich wie gewohnt in seiner Jugend noch etwas verschlossen und deutlich markant in der Nase. Er benötigt direkt nach der Öffnung vor allem eins: Luft, Luft, Luft. Nach einem Tag der Öffnung offenbart er sich dann mit den typischen Apfel-, Zitrus- und Weinbergs Pfirsich- Noten, aber auch mit Aromen

von Erde, Rauch, etwas Baumrinde, Wildkräuter und Pfeffer. Er hält sich im Moment noch zurück und will uns noch nicht ganz an sich heranlassen. Man erahnt aber schon die Schönheit und das Feuerwerk, welches dieser Wein uns mit etwas Reife offenbaren wird.

Gaumen:
Ähnlich kraftvoll, wie in der Nase präsentiert sich der 2022er Riesling “Birkweiler Kastanienbusch ” GG auch auf der Zunge in Kombination mit einer ausgeprägt frischen Säure die einen schönen Kontrapunkt zu den würzigen und erdigen Komponenten setzt, die man auf der Zunge ebenso deutlich wahrnimmt, wie in der Nase. Auch in diesem Fall ist es der Familie Rebholz auch bei diesem Großes Gewächs ein Wein gelungen, der mit seinem niedrigen Alkohol glänzt und zeigt das Kraft und Ausdruck auch mit moderaten 12,5vol% vortrefflich gelingen können.
Einige Tage der Öffnung steigern seine wunderschöne Eleganz und Komplexität, deshalb sollte man ihn, wenn man ihn in diesem jugendlichen Stadium schon genießen möchte, unbedingt frühzeitig öffnen und dekantieren.