Ökonomierat Rebholz

Birkweiler Riesling vom Rotliegenden

2022, 750 ml

Deutschland, Pfalz

9912018186

Riesling

Alkoholgehalt:	11,5 %
Restsüße:	4 g/l
Gesamtsäure:	8.8 g/l



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Muskatkürbis-Suppe mit Macadamia-Crunch

(Gemüse & Vegetarisch)

Kartoffel-Kasseler-Salat in Senfdressing

(Fleisch)

Wolfsbarsch im Schinkenmantel mit Gemüsestreifen und Basilikum-Gnocchi

(Fisch, Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 25.08.2023

Info zum Wein:

24 Stunden Maischestandzeit, Vorklärung durch natürliche Sedimentation, Ausbau im Edelstahltank.

Farbe:

Funkelndes Goldgelb.

Nase:

Wunderschön zeigt er sich in der Nase – reife, saftige Apfelfrucht, Quittenkompott und viel Zitrusfrucht, die an Orange, Limette und Grapefruit denken lässt. Weißer Pfeffer, steinige Noten und rauchige Anklänge verleihen dem überaus ansprechenden Geruchsbild zusätzliche Komplexität.

Gaumen:

Erwartungsvoll und voller Vorfreude nimmt man den 2022er Riesling „vom Rotliegenden“ auf die Zunge, wo wir auf saftige Frucht und verspielte Säure mit salzigem Zug im Nachhall treffen. Ein wunderbar trinkanimierender Riesling, der Maßstäbe setzt und den man zu einer großen Vielzahl von Speisen kombinieren kann, gerne mit würzigen und intensiven Einschlägen. Sehr gutes Reifepotential.
Zum jetzigen Zeitpunkt sollte man ihn wenn möglich dekantieren, er präsentiert sich auch nach mehreren Tagen der Öffnung saftig und präsent.