Ökonomierat Rebholz

Kastanienbusch Riesling GG

2023, 750 ml

Deutschland, Pfalz

9912018204

Riesling

Alkoholgehalt: 12,5 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Wolfsbarsch in der Salzkruste mit Rosmarin und Zitronensauce (Fisch)

Hecht mit gelben Rüben, Spitzkohl, Anis und frischem Waldmeister (Fisch)

Risotto mit Frühlingslauch, Parmesan und Puffreis (vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 07.08.2024

Informationen zum Wein
Westlich des Ortes Birkweiler befindet sich die Lage »Kastanienbusch« am Rande eines Talkessels, in dem sie vor den kühlen Winden geschützt ist, die aus dem Pfälzer Wald kommen. Die vom eisenhaltigen sogenannten Oberrotliegenden geprägte Lage ist mit 320 Metern ü. NN die höchste GG-Lage der Pfalz. Der Weinberg aus lockeren Granit-, Schiefer- und Melaphyrablagerungen hat eine Neigung von 30 bis 35 %. Die Parzellen von Rebholz gehören zur Urparzelle der Lage Kastanienbusch. Ausgebaut wurde der Wein nach Entrappung und einer rund 24-stündigen Maischestandzeit. Nach Vorklärung und natürlicher Sedimentation erfolgte die Gärung im Edelstahl sowie ein sechsmonatiger Ausbau auf der Feinhefe.

Farbe
leuchtend Zitronengelb

Nase
Rebholz' *Kastanienbusch 2023* ist der beste junge Jahrgang, den ich bisher von diesem Wein im Glas hatte. Er zeigt im Duft viel Würze, viel Gestein, blonden Tabak, dazu reife Zitronen, Blutorangen und Grapefruits mit Schalen, außerdem wirkt er leicht traubig, extraktreich und kräuterduftig mit Thymian, Nessel und Calendula.

Mund
Am Gaumen wirkt der *Kastanienbusch* wiederum recht saftig, fast süffig und offen mit weißfleischiger Frucht und Zitrusnoten. Die Säurestruktur ist typisch 2023 mit Großzügigkeit und Spannung zugleich. Zum Finale hin wird der Riesling zudem immer straffer mit leichtem Extrakt-Grip am Gaumen und überbordender Mineralität und Salzigkeit. Der Kastanienbusch wirkt kühl, aber überhaupt nicht abweisend, irgendwie filigran, trotz seiner Super-Power. Es ist ein großer Wein, das ist jetzt schon klar!