Ökonomierat Rebholz

Spätburgunder Im Sonnenschein GG

2018, 750 ml

Deutschland, Pfalz

9912018193

Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 13,0 %



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Gratin von roter Bete, Wirsing und schwarzen Walnüssen

(Gemüse & Vegetarisch)

Kalbsnuss mit Gemüsepüree und Fächerkartoffeln

(Fleisch)

Kotelett vom Hirsch mit Grünkohl und Maronenmilch

(Wild)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 23.11.2023

Info zur Lage:
Während die meisten Weinberge entlang des Haardtrandes, dem Übergang von Rheinebene zu Pfälzer Wald, durch den von Süden nach Norden verlaufenden Rheingraben als Osthänge geformt wurden, gibt es im aus dem Pfälzer Wald ins Rheintal führenden Queichtal auch Südhänge. Diese „Siebeldinger Sommerseite“ hat die Lagenbezeichnung „Im Sonnenschein“. Die Weinberge liegen 160 bis 225 m über NN und haben 5 bis 20 % Hangneigung. Die alte Bezeichnung der Gewanne: „Am Berg“, „Auf'm Berg“ und „Stockwingert“ (von Kalkstock) beschreibt die Parzellen der Burgunder von Rebholt sehr gut. Am höchsten Punkt der Lage gelegen sind diese Parzellen die kargsten und steinigsten der Lage. Dieser Wein stammt aus Parzellen mit bis zu 60 Jahre alten Reben im Süd- und Südwesthang.
Durch die Senkung und die Verwerfung des Rheingrabens sowie die starke Hebung des Pfälzer Waldes findet man rund um Siebeldingen sehr unterschiedliche Bodenverhältnisse. Die Parzelle der VDP.Großen Lage „Im Sonnenschein“ stehen auf Muschelkalkboden aus der Zeit der Trias (vor 220 Mio. Jahren). Die Kalksteine sind marine Sedimente, in denen man immer wieder Versteinerungen von Meeresflora und -fauna findet. Kalkboden ist die beste Voraussetzung für alle großen Burgunder / Pinots der Welt!

Info zum Ausbau:
Gesunde, ausgereifte Trauben waren die entscheidende Grundvoraussetzung für diesen großen Rotwein. Nach der selektiven Handlese wurden die Trauben entrappt. Bis zum Einsetzen der spontanen Gärung wird die Maische kühl gehalten. Diese „Kaltmazeration“ soll schon vor der Gärung möglichst viele Spätburgunder- und lagentypische Aromen binden. Während der anschließenden Maischegärung wurde das Ziel verfolgt, die sortentypische Frische und Frucht zu erhalten, aber auch die nötige Substanz und Komplexität aus den Traubenschalen zu extrahieren. Dieses Ziel fordert eine individuelle Betreuung und mehrmalige Kontrolle der Gärgebinde. Auch der Zeitpunkt der Pressung wird für jedes Gebinde individuell bestimmt. Oft ist dieser Zeitpunkt nach knapp drei Wochen gekommen. Der gröbste Trub wird vor der 19–20-monatigen Lagerung im Barrique durch natürliche Sedimentation abgetrennt. Während der fast zweijährigen Lagerung erfolgt ebenfalls der biologische Säureabbau spontan. Durch die Mittlerweile 30-jährige Erfahrung im Umgang mit französischen Barriquefässern wird ein ausgewogenes Verhältnis zwischen verschiedenen Herstellern aus Österreich und Frankreich, Eichenhölzern aus Deutschland und Frankreich und verschiedenen Belegungen ausgewählt, um dem Wein zu unterstützen aber nicht zu dominieren.

Farbe:
Gedecktes Preiselbeer Rot mit violetten Aufhellungen zum Rand hin.

Nase:

Der 2018er Spätburgunder “im Sonnenschein” GG präsentiert sich mit wunderschöner , verführerischer Frucht, Waldhimbeere, Sauerkirsche, süße und reife Brombeeren vereinen sich mit Veilchen, Rosen und wilden Kräutern, wie Thymian, Estragon und Buchsbaum. Feine Tabak und Zedernholznoten verweisen auf den gekonnten Ausbau im Holz und seine markante Mineralität ist all gegenwärtig.

Gaumen:

Am Gaumen zeigt er sich mit der gleichen Frucht, wie in der Nase und und mit einer frischen Säure und den anregenden Kräuternoten, die wir bereits im Duft wahrgenommen haben. Seine Tannin Struktur wirkt kernig und geschliffenen zugleich. Ein burgundischer und erdiger Vertreter., absolute Königsklasse der Deutschen Spätburgunder, kann man jetzt schon trinken, er darf aber gerne noch liegen.