



Ökonomierat Rebholz

Riesling "Ganz Horn" GG



2023, 750 ml



Deutschland, Pfalz



9912018202



Riesling

Alkoholgehalt:

12,0 %



Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

Confierte Gänsekeulen mit Rosenkohl und Pomelo
(Geflügel)

Gedämpfter Wirsing, in Sahne geschwenkte Röhrlinge
und Appenzeller Käse (vegetarisch)

Sülze von der Schweinebacke mit Eigelb-Vinaigrette
(Fleisch, Schwein)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 07.08.2024

Informationen zum Wein

Die meisten Weinberge am Haardtrand im Übergang von der Rheinebene zum Pfälzer Wald sind sich nach Osten ausgerichtet. Die Siebeldinger Lage »Im Sonnenschein« liegt allerdings tatsächlich im Sonnenschein; denn sie ist südlich exponiert. Der Weinberg liegt auf 160 bis 250 Metern und hat eine Hangneigung von 5 bis 20 %. Der Riesling steht in der Parzelle »Siebeldinger Ganshorn« innerhalb der Lage »Im Sonnenschein«. Während »Im Sonnenschein« von alten Trias-Böden (ca. 220 Mio. Jahre) mit Muschelkalk geprägt ist, ist diese Parzelle noch jung, stammt aus dem Pleistozän (ca. 1 Mio. Jahre) und besteht vornehmlich aus Schotter mit Buntsandstein, Kies und Lehm. Seit 2018 wird der Wein – um Verwirrung zu vermeiden – nur noch als *Ganz Horn* bezeichnet. Ausgebaut wurde der Wein nach Entrappung und einer rund 24-stündigen Maischestandzeit. Nach Vorklärung und natürlicher Sedimentation folgte die Gärung im Edelstahl und danach ein sechsmonatiger Ausbau auf der Feinhefe.

Farbe

mittleres Strohgelb

Nase

Der Riesling *Ganz Horn 2023* wirkt im Duft deutlicher voller, saftiger, sinnlicher und weicher als das Geschwister aus der ihn umgebenden Lage Im Sonnenschein. Man findet hier Pfirsich, reife Äpfel mit ein paar Schalen, Grapefruit samt Schale, Weiße Johannisbeeren, einen Hauch von Passionsfrucht und Renekloden in Verbindung mit Kräutern und etwas Gestein.

Gaumen

Am Gaumen wirkt der *Ganz Horn* fest und präsent mit einem leichten Gerbstoff, einer klaren Säure und Struktur. Tatsächlich wirkt der Säuredruck nach dem olfaktorisch eher sinnlichen Eindruck, überraschend. Am Gaumen wirkt der Wein viel kraftvoller mit purer Energie, Salzigkeit, Trinkfluss, vibrierender Mineralik und einer feinen Textur. Ein sehr gelungenes Exemplar!