Ökonomierat Rebholz

Riesling "Im Sonnenschein" GG

2024, 750 ml

Deutschland, Pfalz

9912018239

Riesling

Alkoholgehalt: 12,0 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Muscheln in einer Brühe mit Äpfeln und Thymian (Meeresfrüchte)

Geflämmter Zander mit Mandelschaum (Fisch)

Penne mit Spargel-Carbonara (vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 15.09.2025

Informationen zum Wein
Die meisten Weinberge am Haardtrand im Übergang von der Rheinebene zum Pfälzer Wald sind nach Osten ausgerichtet. Im Sonnenschein liegt allerdings die gleichnamige Siebeldinger Lage im Queichtal – und die ist südlich exponiert. Der Weinberg liegt auf 160 bis 250 Metern und hat eine Hangneigung von 5 bis 20 %. Der Riesling ist 60 Jahre alt und steht auf Muschelkalkboden aus dem Trias. Ausgebaut wurde der Wein nach der Entrappung und einer 24-stündigen Maischestandzeit. Nach Vorklärung und natürlicher Sedimentation erfolgte die Gärung im Edelstahl und danach ein Ausbau auf der Feinhefe.

Farbe
mittleres Strohgelb

Nase
Der Muschelkalkboden des 2024er Riesling *Im Sonnenschein* sorgt in diesem *Großen Gewächs* für eine Spur von Rauch, der sich mit Anklängen von Austernschalen und Gestein, sowie etwas Grafit verbindet. Dazu gibt es saftige Noten von Mirabellen, Birnen und Äpfeln. Wie alle 2024er von Rebholz, ist auch dieser Riesling im Duft eher dezent, aber fein und elegant.

Mund
Am Gaumen wiederum ist er viel präsenter. Vom Körper und der Alkoholgradation her schlank, bietet das *GG* eine helle Frucht und eine für den Boden so typische mundwässernde Salzigkeit und Mineralität bei frischer Säurestruktur. Es ist ein Wein, der präzise und klar, gleichzeitig sinnlich und einladend wirkt.