## Ökonomierat Rebholz

# *Weisser Burgunder "Im Sonnenschein" GG*

**2023, 750 ml**

**Deutschland, Pfalz**

**9912018199**

**Pinot Blanc/Weißburgunder**

**Alkoholgehalt:** 13,0 %




## Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Meeresfrüchte mit Wildfenchel, Apfel und Zitronengrasschaum (Meeresfrüchte)

Steinbutt mit Zitronen-Kapern-Beurre Blanc (Fisch)

Steirisches Backhendl mit Feldsalat und Kürbiskernöl (Geflügel)

# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 19.02.2025

**Informationen zum Wein**
Die meisten Weinberge am Haardtrand im Übergang von der Rheinebene zum Pfälzer Wald befinden sich nach Osten ausgerichtet. Im Sonnenschein liegt allerdings in der Siebeldinger Sommerseite im Queichtal, und die ist südlich exponiert. Der Weinberg liegt auf 160 bis 250 Metern und hat eine Hangneigung von 5 bis 20 %. Der rund 40 Jahre alte Weißburgunder steht, südwestlich ausgerichtet, auf Muschelkalkboden aus dem Trias im pursten Teil des Weinbergs. Ausgebaut wurde der Wein nach langsamer Pressung und spontaner Vergärung im Edelstahl.
**Farbe**
mittleres Strohgelb mit einem leicht grünen Reflex

**Nase**
Der Weißburgunder *Im Sonnenschein* wirkt in der Nase so pur, wie es der Boden ist: fast reiner Muschelkalk, übersetzt in Kräuter, Zitronenschalen und Zitronenkerne, zerriebenes Gestein, etwas Apfel und Reineclaude.

**Gaumen**
Am Gaumen wirkt das *Große Gewächs* aromatisch zwar ebenso pur, doch wird diese helle, klare, fast kühle Frucht mit einer seidigen Textur verbunden, die den Weißburgunder ausgesprochen charmant werden lässt. Es ist ein Weißburgunder GG, wie man es in Deutschland selten findet, weil Rebholz auf das sonst oft so im Vordergrund liegende Holz verzichtet und dieser Wein aus sich selbst heraus für Tiefe, Dramatik und Komplexität sorgt. Es ist ein Wein mit klarer, tiefer Frucht, einer feinen, durchdringenden Säure, einem Hauch Phenol, feinster Extraktsüße und Salz, mit Grip und großer Länge. Herausragend!