

Ökonomierat Rebholz

Weisser Burgunder "Mandelberg" GG

 2024, 750 ml

 Deutschland, Pfalz

 9912018236

 Pinot Blanc/Weißburgunder

Alkoholgehalt: 13,0 %

Restsüße: 3 g/l

Gesamtsäure: 5,1 g/l

Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt
Urojo, Mango-Kokossuppe aus Zanzibar (vegetarisch)
Ceviche vom Adlerfisch mit Papaya, Mais, Koriander und weißem
Kampot-Pfeffer (Fisch)

Filet Mignon de Porc mit grünem Spargel (Fleisch, Schwein)



Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 15.09.2025

Informationen zum Wein

Der Mandelberg befindet sich südwestlich von Birkweiler und nur 500 Meter vom Kastanienbusch entfernt. Die Parzellen, die für den Wein Verwendung finden, liegen auf rund 250 Metern Seehöhe und sind südöstlich ausgerichtet. Die Erhebung, die sich vom Hohenberg zum Rauhberg zieht, ist eine Verwerfung des Rheingrabens mit Rotliegendem aus dem Perm und Buntsandstein, Muschelkalk und Keuper aus dem Trias. Der Weißburgunder steht vor allem im Muschelkalk, der mit Lehm durchsetzt ist und etwas tiefgründiger ist als die vergleichbare Lage *Im Sonnenschein*. Ausgebaut wurde der Wein nach langsamer Pressung auf der Korb presse und spontaner Vergärung im Edelstahl.

Farbe

helles Strohgelb

Nase

Der Weißburgunder *Mandelberg* ist gegenüber dem GG *Im Sonnenschein* immer das etwas fruchtbetontere, ausgereiftere, cremigere Pendant. Das merkt man auch im Jahrgang 2024, allerdings wirkt auch der Mandelberg noch recht scheu im Glas. Er erinnert an Bleistiftabrieb, Äpfel und Birnen, ein wenig Mango und Karambole, dazu an Gartenkräuter und Gestein.

Gaumen

Am Gaumen wird der *Mandelberg* präsent, saftig und vor allem beeindruckend druckvoll. Das weiß- und gelbfleischige heimische Obst, die exotischen Noten, die Anklänge von Zitrusfrüchten sind viel präsenter. Dazu kommen eine leicht vegetable Note, Gesteinsstaub und Kräuter. Das ist ein tiefer, langer, von keinem Holz veränderter Wein mit Größe! Facettenreich, ganz klar und pur, saftig und cremig. Vor allem aber ist das neben der Eleganz auch ein tief mineralischer Wein mit einer typischen Muschelkalk-Säure.