Ökonomierat Rebholz

Riesling "Im Sonnenschein" GG

2023, 750 ml

Deutschland, Pfalz

9912018201

Riesling

Alkoholgehalt: 12,5 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Geflämmter Zander mit Mandelschaum (Fisch)

Ceviche vom Lachs mit Limettensorbet, Kapstachelbeeren und Koriander (Fisch)

Gegrillte Zucchini mit Dukka und Labneh (vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 06.08.2024

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; denn sie ist südlich exponiert. Der Weinberg liegt auf 160 bis 250 Metern und hat eine Hangneigung von 5 bis 20 %. Der Riesling 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 sechsmonatiger Ausbau auf der Feinhefe.
Farbe
mittleres Strohgelb

Nase
Der 2023er Riesling *Im Sonnenschein* und der *Ganz Horn* tauschen in 2023 die Rollen. In diesem ist der *Im Sonnenschein* der eher leicht herbe und tonisch wirkende Riesling von Apfelschalen, Grapefruitzesten und nussige Noten, reifer Zitrone, viel zerstoßenem Kalk, Austernschale und Jod, aber auch mit Mirabelle und einem Hauch von Mango.

Mund
Der Wein bietet am Gaumen einen guten Säuredruck mit viel Energie. Hier wirkt der Wein ebenfalls zunächst herb und zudem salzig. Der Muschelkalk verbindet die Kraft und Mineralität mit feiner Cremigkeit, während die Säure extrempräzise und glasklar durch die helle Frucht schneidet. Es ist ein saftiger, aber auch tabakiger, kräutriger, phenolischer Riesling kreidiger Kühle und prickelnder Mineralität, Saft und Salz.