

# Ökonomierat Rebholz

## *Riesling Schäwer GG*

 2023, 750 ml

 Deutschland, Pfalz

 9912018200

 Riesling

Alkoholgehalt: 12,0 %

### Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

In Ghee angebratener Kaisergranat auf Staudensellerie  
mit Sauce Verbene (vegetarisch)

Hecht auf Quittenmousse mit geröstetem Reis (Fisch)

Furikaketofu mit Lauch, gepickeltem Rettich und Gelbe  
Beete-Jus (vegetarisch)



# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 06.08.2024

## **Informationen zum Wein:**

Aus dem Burrweiler Schäwer kommt das vierte Große Riesling-Gewächs der Rebholz-Brüder. Es gibt hier keine Referenz früherer Jahrgänge, der Wein ist Neuland, denn er kommt aus einer Schieferlage, die es in der Region sonst kaum gibt. Sie erstreckt sich bis auf 300 Meter unterhalb des Waldrandes. 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 *2023 Burrweiler Schäwer* wirkt duftig, floral und dezent fruchtig in Verbindung mit einer leicht öligen Schiefernute und einem Anklang von Weihrauch. Zudem hat er etwas Stahliges, was Riesling vom Schieder nicht unbedingt fremd ist. Den Oberton bilden Noten von Kräutern und weißen Blüten mit einem Hauch von Jasmin.

## **Gaumen**

Am Gaumen präsentiert sich das *Große Gewächs* mit leichtem Schmelz, herben Noten von Apfelschalen, etwas Anis, Verbene und Zitronenabrieb. Die Maischestandzeit sorgt zudem für einen guten Grip am Gaumen und der Schiefer für eine lebendige Mineralik. Das ist ein puristischer Wein, der sehr gut zur Rebholz-Stilistik passt.