



Riesling GG trocken

VDP Grosse Lage, Kastanienbusch (Biodynamisch), Weingut Ökonomierat Rebholz

Voller Kraft, Eleganz und Komplexität

Beschreibung:

Der Weinberg Kastanienbusch in Birkweiler der Familie Rebholz ist die höchstgelegene VDP.Große Lage der Pfalz. Sie ist eine der bekanntesten Einzellagen an der Südlichen Weinstraße und ohne Zweifel als „Pfälzer Grand Cru“ zu bezeichnen. Der Name leitet sich von den vielen Esskastanienbäumen ab, die in unmittelbarer Nähe wachsen. Bereits vor Generationen erkannte man den Wert dieser Lage, der auf sein spezielles Kleinklima und wertvolle Böden aus Rotliegendem zurückzuführen ist. Das Rotliegende ist vor 280 Mio. Jahren entstanden und kam durch einen Einbruch des Rheingrabens vor 45 Mio. Jahren wieder an die Oberfläche. Dadurch liegt das traditionelle Kernstück des Kastanienbuschs in einem natürlichen Talkessel, welcher diese recht steile und warme Lage vor kalten Winden schützt. Die Weine aus diesem Cru zeichnen sich neben ihrer Kraft, Eleganz und Komplexität auch immer durch eine attraktive und intensive Kräuterwürze aus.

Degustationsnotiz:

Dieser Spitzenriesling der Familie Rebholz zeichnet sich durch ein solitäres Zusammenspiel zwischen Mineralität, Frucht und Säure aus, die zugleich durch enorme Dichte und einmalige Eleganz ergänzt werden. Bereits im Duft zeigt diese Grand Cru Lage typische Charakteristika: zart hefige, leicht rauchige Noten mit feinem Feuerstein, Heu, schwarzer Tee und kräutrig-frische Aromen wie Minze, Thymian und Waldmeister. Mit etwas Luft im Glas zeigen sich ferner Anklänge von reifer Zitrusfrucht, rotfleischigem Weinbergspfrsich, Grapefruit und Quitte sowie anderen exotischen Früchten. Auch am Gaumen setzt sich das Geschmackserlebnis fort: Fruchtig-elegante Riesling-Charakteristik mit Kräuterwürze und salziger, mineralischer Ader aus dem eisenhaltigen Boden. Im Finale mit schier endlos wirkender Länge und Nachhall, perfektes Zusammenspiel aus feinem Gerbstoffgerüst und Schiefer-Mineralität. Ein ganz großer Riesling, der wie alle Rebholz-Weine über ganz großes Lagerpotential verfügt.

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu traditionellem Spiessbraten, Gemüseterrinen, Spargelgerichten, Pilzen in Sahnesauce oder Wiener Schnitzel. Ebenso hervorragend als Apéro oder zu Salaten und Käse.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

Herkunftsland:	Deutschland
Produzent:	Kastanienbusch (Biodynamisch)
Ausbau:	9 Monate im Stahltank
Weinbau:	Biodynamisch. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Alkoholgehalt:	12.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2044
Rebsorte(n):	100% Riesling
Artikelnummer:	1210424

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Riesling GG trocken

VDP Grosse Lage
Kastanienbusch (Biodynamisch)

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	James Suckling 97/100, Score 19.5/20
Rebsorte(n):	100% Riesling
Trinkreife:	Jetzt bis 2044
Weinbau:	Biodynamisch. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Ausbau:	9 Monate imahltank
Alkoholgehalt:	12.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.