



Rebholz



Kontakt

Weingut Oekonomierat
Rebholz, Weinstraße 54
76833 Siebeldingen
Tel. 06345-3439, Fax: -7954
www.weingut-oekonomierat-
rebholz.de
wein@oekonomierat-rebholz.de

Besuchszeiten

Mo.-Fr. 9-12:30 + 13:30-17:30
Uhr, Sa. 10-16 Uhr, Gruppen
ab 5 Personen nur nach
Vereinbarung

Inhaber/ Betriebsleiter

Hansjörg Rebholz

Kellermeister

Hansjörg, Hans &
Valentin Rebholz

Außenbetrieb

Michael Anselmann,
Hans & Valentin Rebholz

Rebfläche

25 Hektar

Produktion

150.000 Flaschen

Wichtigste Rebsorten bei Hansjörg Rebholz sind Riesling und Spätburgunder. Hinzu kommen die weißen Burgundersorten, Chardonnay, Silvaner und Sauvignon Blanc, sowie als Spezialitäten Gewürztraminer und Muskateller. An der Basis des Programms von Hansjörg Rebholz stehen die Rebsorten- bzw. Gutsweine, darüber die Orts- bzw. Terroirweine. Darüber wiederum stehen die Weine aus Ersten Lagen – wie dem Frankweiler Biengarten und dem Godramsteiner Münzberg – und Großen Lagen, aus denen die Großen Gewächse stammen: Riesling aus dem Birkweiler Kastanienbusch, Riesling, Weißburgunder und Spätburgunder aus dem Siebeldinger Im Sonnenschein, Riesling aus dem alten Gewann „Ganz Horn“ im Siebeldinger Im Sonnenschein und erstmals mit dem Jahrgang 2012 ein Weißburgunder aus dem Birkweiler Mandelberg. Daneben gibt es noch die im Barrique ausgebauten „R“-Weine. Seit 2005 werden die Weinberge nach ökologischen Richtlinien bewirtschaftet, kurz darauf folgte die Umstellung auf biodynamischen Anbau. Mittlerweile ist die nächste Generation mehr und mehr im Weingut involviert, die Söhne Hans und Valentin haben die Verantwortung im Keller und im Außenbetrieb übernommen.

AAA Kollektion

Wie schon im vergangenen Jahr ist auch im Jahrgang 2019 mit einer Ausnahme die gesamte Kollektion konsequent trocken unter einem Gramm Restzucker ausgebaut, die Basis bewerten wir in diesem Jahr sogar etwas höher. Der Riesling Gutswein ist intensiv, schlank, leicht salzig, nachhaltig und sehr präsent, der Weißburgunder ist kraftvoller, besitzt eine leicht cremige Textur und nussige Würze, der Muskateller ist schlank, intensiv, herb und frisch. Bei den Ortsweinen ist der Riesling „vom Rotliegenden“ ebenfalls etwas stärker als im Vorjahr, er zeigt steinig-mineralische Noten, ist herb, animierend, besitzt Druck, Grip und salzige Länge, der Riesling vom Biengarten zeigt wieder seine typische kräutrige Würze, etwas Roibusch- und Schwarztee, ist puristisch, fast karg, animierend und nachhaltig. Unter den weißen „R“-Weinen favorisieren wir den Chardonnay, der im Bouquet feine röstige Würze, Zitrusnoten, etwas Melone und Butterscotch zeigt, am Gaumen eine animierende Säure besitzt, elegant und lang ist, der „π No.“ zeigt deutlicheres Holz, etwas Kokosnoten, und dezente Pfirsichfrucht, ist elegant und besitzt Grip. An der Spitze im weißen Segment der Kollektion stehen wieder die Großen Gewächse vom Riesling, der Kastanienbusch ist sehr expressiv, zeigt feine gelbe Frucht, Aprikose, Ananas, Apfel, und kräutrig-mineralische Noten, ist auch am Gaumen sehr präsent, besitzt herbe Frucht, ein markantes, lebendiges Säurespiel, ist animierend und sehr nachhaltig, der „Ganz Horn“ ist verhaltener, zeigt etwas Kräuterwürze und dezente Zitrusnoten, besitzt am Gaumen fast keine Frucht, eine herbe kräutrig-

steinige Würze, viel Druck, Grip und Länge, der Sonnenschein zeigt im Bouquet feine, dezente, kräutrig unterlegte Aprikosenfrucht, besitzt Grip, gute Konzentration und Länge. Die beiden Großen Gewächse vom Weißburgunder bewerten wir gleich, der Mandelberg zeigt leicht rauchig-nussige Noten und dezente Frucht, ist kraftvoll und nachhaltig, der Sonnenschein ist etwas deutlicher in der Frucht, zeigt Birne und florale Würze, ist ebenfalls sehr nachhaltig. Den neu im Programm vertretenen Spätburgunder „Förster“ schätzen wir genauso stark wie das Große Gewächs ein, er zeigt ein feines Bouquet mit Aromen von roter Frucht, Hagebutte, Johannisbeere, und etwas Waldboden, besitzt eine kühle, kräutrige Frische, ist sehr präsent, schlank, elegant und nachhaltig, das Große Gewächs aus dem Sonnenschein zeigt deutliche Kräuternoten, Minze, Eukalyptus, besitzt am Gaumen klare Frucht, Schwarzkirsche, dezentes Holz und gute Struktur, knapp dahinter liegt der „Muschelkalk“-Spätburgunder, der rote Frucht zeigt, Johannisbeere, feine Krokantwürze und etwas Waldboden, und auch am Gaumen klare Frucht besitzt, elegant und frisch ist. —



Familie Rebholz

Weinbewertung

- 87** 2019 Riesling trocken | 12%/11,30€
- 87** 2019 Weißer Burgunder trocken | 13,5%/11,30€
- 87** 2019 Muskateller trocken | 12%/14,80€
- 89** 2019 Weißer Burgunder trocken „vom Muschelkalk“ Siebeldingen | 14%/24,50€
- 89** 2019 Riesling trocken „vom Buntsandstein“ Siebeldingen | 12%/19,50€
- 90** 2019 Riesling trocken „vom Rotliegenden“ Birkweiler | 12,5%/19,50€
- 89** 2019 Riesling trocken „vom Muschelkalk“ Siebeldingen | 13%/19,50€
- 90** 2019 Riesling trocken Frankweiler Biengarten | 12,5%/25,50€
- 89** 2019 Sauvignon Blanc „R“ trocken | 12%/30,-€
- 91** 2019 Weißer Burgunder „GG“ Mandelberg | 13%/46,-€
- 91** 2019 Weißer Burgunder „GG“ Im Sonnenschein | 13%/46,-€
- 90** 2019 „π No“ „R“ Weißwein trocken | 13%/38,-€
- 91** 2019 Chardonnay „R“ trocken | 13%/38,-€
- 93** 2019 Riesling „GG“ „Ganz Horn“ Im Sonnenschein | 12,5%/49,-€
- 92** 2019 Riesling „GG“ Im Sonnenschein | 12,5%/49,-€
- 93** 2019 Riesling „GG“ Kastanienbusch | 13%/55,-€
- 88** 2018 Spätburgunder trocken „R“ | 12,5%/21,50€
- 90** 2017 Spätburgunder trocken „vom Muschelkalk“ Siebeldinger | 12,5%/33,-€
- 91** 2016 Spätburgunder trocken „Förster“ Siebeldinger | 12,5%/56,-€
- 91** 2015 Spätburgunder „GG“ Im Sonnenschein | 12,5%/62,-€

Lagen

- Im Sonnenschein (Siebeldingen)
- Ganz Horn (Siebeldingen)
- Kastanienbusch (Birkweiler)
- Mandelberg (Birkweiler)
- Latt (Albersweiler)
- Biengarten (Frankweiler)
- Münzberg (Godramstein)

Rebsorten

- Riesling (40 %)
- Spätburgunder (22 %)
- Weißburgunder (13 %)
- Chardonnay (10 %)
- Grauburgunder (5 %)
- Gewürztraminer
- Muskateller
- Sauvignon Blanc
- Silvaner

