



**2018 IM SONNENSCHNEIN
Weißer Burgunder GG
VDP.GROSSE LAGE**

Alkohol 14 %Vol. – Säure 5,6 g/l – Restzucker 0,8 g/l

Lage

Während die meisten Weinberge entlang des Haardtrandes, dem Übergang von Rheinebene zu Pfälzer Wald, durch den von Süden nach Norden verlaufenden Rheingraben als Osthänge geformt wurden, gibt es im aus dem Pfälzer Wald ins Rheintal führenden Queichtal auch Südhänge. Diese „Siebeldinger Sommerseite“ hat die Lagenbezeichnung „Im Sonnenschein“. Die Weinberge liegen 160 bis 225 m über NN und haben 5 bis 20 % Hangneigung. Die alte Bezeichnung der Gewanne: „Am Berg“, „Auf'm Berg“ und „Stockwingert“ (von Kalkstock) beschreibt die Parzellen unserer Burgunder sehr gut. Am Höchsten Punkt der Lage gelegen sind diese Parzellen die kargsten und steinigsten der Lage. Dieser Wein ist aus Parzellen mit bis zu 40 Jahre alten Reben welche sich auf 185 und 225m ü NN in Süd und Südwesthang befinden.

Boden

Durch die Senkung und die Verwerfungen des Rheingrabens und die starke Hebung des Pfälzer Waldes treten im Gebiet um Siebeldingen ganz alte und tiefliegende geologische Formationen zu Tage. Die Böden in der Lage „Im Sonnenschein“ sind deshalb sehr unterschiedlich. In unserer Parzelle findet man Muschelkalkboden, der in der Zeit des Trias vor 220 Millionen Jahren entstanden ist. Die Kalksteine sind marine Sedimente, in denen man immer wieder Versteinerungen von Meeresflora und -fauna findet. Kalkboden ist eine Voraussetzung für alle großen Burgunder/Pinots der Welt!

Weinbau

Seit 2006 erfolgt in all unseren Weinbergen eine ökologische Bewirtschaftung. Wir fördern dadurch nicht nur die komplexen, biodynamischen Wechselwirkungen des artenreichen „Ökosystem Weinberg“, sondern wir schaffen dadurch auch mehr Eigenart im Wein und sorgen für eine bessere Nachhaltigkeit in der unvergleichlichen Wein-Kulturlandschaft der Pfalz. Alte Reben sind eine Voraussetzung für GROSSE Weine, daher pflegen wir mit großem Zeitaufwand unsere alten Parzellen und halten die alten Reben jung und vital.

Vinifikation

Nach der selektiven Handlese am 14. September wurden die Trauben entrappt und nach einer 24-stündigen Maischestandzeit durch unsere Korbkelter schonend entsaftet. Nach einer wiederum 24-stündigen Sedimentation des Mosttrubs folgte die Gärung in Edelstahl tanks. Nach 5-monatiger Lagerung auf der Vollhefe folgte im März 2019 der Abstich und im Juni 2019 die Flaschenfüllung.

Wein

Typisch für einen Wein aus dieser Lage ist die rauchig, würzige Note im Duft, die vom Muschelkalkboden geprägt wurde. Die alten Weißburgunder Reben steuern gleichzeitig den schmelz und eine an Birnen und Fenchel erinnernde Frucht hervor. Die Vollreife der absolut gesunden Trauben von zum Teil fast 40 Jahre alten Reben ist die Grundlage dieses Burgunders von Weltformat. Das Zusammenspiel von Mineralität und Traubenreife zeigt sich in der ausgeprägten salzigen, mineralischen Art, die den Wein im Mund sehr „lang“ macht. Unser zurückhaltender Ausbau im Edeltank bringt einen Absolut unverfälschten Herkunftswein zum Vorschein welcher ein perfektes Zusammenspiel zwischen Spannung, Reife, Kraft, Frucht, Fülle und mineralischem Säurespiel aufweist. Der Wein verfügt - wie alle Rebholz-Weine - über sehr großes Lagerpotenzial.

Bewertungen

Im diesjährigen Gault&Millau Weinguide wurde unser 2018er ‚Im Sonnenschein‘ zum besten deutschen Weißburgunder gewählt – 1.Platz mit 98 von 100 Punkten. Der Vinum Weinguide verlieh großartige 92 Punkte und im Eichelmann erhielten wir 91 von 100 Punkten. Weinwisser bewertet mit 18 von 20 möglichen Punkten.