



## **R** HANSJÖRG REBHOLZ

### SPÄTBURGUNDER

trocken

2016

Alkohol 12,5 Vol.%; Säure 5,4 g/l; Restzucker 0,2 g/l

#### **Weinberg**

Dieser VDP.GUTSWEIN stammt ausschließlich aus Weinbergen, die als VDP.GROSSE oder VDP.ERSTE LAGE klassifiziert sind und ist somit pures Understatement. Die strenge Selektion der Lagenweine macht diesen herausragenden VDP.GUTSWEIN möglich. Seit 2006 erfolgt in all unseren Weinbergen ökologische Bewirtschaftung. Wir fördern so nicht nur die komplexen, biodynamischen Wechselwirkungen des artenreichen „Ökosystems Weinberg“, sondern schaffen auch mehr Eigenart im Wein. Außerdem sorgt eine ökologische Bewirtschaftung 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.

#### **Boden**

Durch die Senkung und die Verwerfungen des Rheingrabens sowie die starke Hebung des Pfälzer Waldes findet man um Siebeldingen sehr unterschiedliche Bodenverhältnisse. Unsere Burgunderparzellen stehen auf Muschelkalk und kalkhaltigem Löss aus der Zeit der Trias (vor 220 Mio. Jahren). Die Kalksteine sind marine Sedimente, in denen man immer wieder Versteinerungen von Meeresflora und -fauna findet. Kalkboden ist die beste Voraussetzung für alle großen Burgunder/Pinots der Welt!

#### **Vinifikation**

Gesunde, ausgereifte Trauben waren die entscheidende Grundvoraussetzung für diesen Rotwein. Nach der selektiven Handlese am 26. September und dem 4. Oktober wurden die Trauben entrappt. Ein Teil der sehr kleinbeerigen Spätburgunder-Trauben wurde bei einzelnen Tanks der entrappten Maische hinzugegeben. Bis zum Einsetzen der spontanen Gärung wird die Maische kühl gehalten. Diese „Kaltmazeration“ soll schon vor der Gärung möglichst viele Spätburgunder- und lagentypische Aromen binden. Während der anschließenden Maischegärung sollen auch die sortentypische frische Frucht erhalten, aber auch die nötige Substanz und Komplexität aus den Traubenschalen extrahiert werden. Diese wird auch durch die Zugabe der ganzen Trauben gefördert, da in den unverletzten Beeren eine interzelluläre Gärung stattfindet. Die Gärung wird ständig kontrolliert und alle Gebinde erfahren eine individuelle Betreuung im Hinblick auf Extraktion und Presszeitpunkt. Oft ist dieser „richtige“ Zeitpunkt nach knapp drei Wochen gekommen. Der größte Trub wird vor der 19–20-monatigen Lagerung im Barrique durch natürliche Sedimentation abgetrennt. Während der fast zwei-jährigen Lagerung erfolgt ebenfalls der biologische Säureabbau spontan. Durch unsere mittlerweile 30-jährige Erfahrung im Umgang mit französischen Barriquefässern wird ein ausgewogenes Verhältnis zwischen verschiedenen Herstellern aus Österreich und Frankreich, Eichenhölzern aus Deutschland und Frankreich und verschiedenen Belegungen ausgewählt, um dem Wein zu unterstützen, aber nicht zu dominieren.

#### **Wein**

Ein sehr feiner Spätburgunder aus dem Jahr 2016. Dichte und komplexe Struktur mit sehr viel Charakter. Im Geruch befindet sich der Duft nach weißer Johannisbeere, Sauerkirschen und kräutrig würzigen Komponenten. Ein Spätburgunder mit einer unheimlichen Würzigkeit, bei dem das Holz im Hintergrund steht. Kühl, saftig, elegant und lang im Abgang.