



**2019 „GANZ HORN“
Riesling GG
VDP.GROSSE LAGE**

Alkohol 12,5 %vol. Säure 7,6 g/l Restzucker 0,4 g/l

Lage

Während die meisten Weinberge entlang des Haardtrandes, dem Übergang von Rheinebene zum 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. Die „Siebeldinger Sommerseite“ hat die Lagenbezeichnung „Im Sonnenschein“. Die Weinberge liegen 160 bis 225 m über NN und haben 5 bis 20 % Hangneigung. Unsere Parzelle, die als „Siebeldinger Ganshorn“ schon vor der Weingesetzänderung 1971 für unsere Spitzen-Rieslinge bekannt war, ist ein vor Kaltluft geschützter Südhang (175 m NN) westlich der „Deutschen Weinstraße“ unterhalb des Geilweilerhof. 2,5 Hektar sind als VDP.GROSSE LAGE klassifiziert, in welcher wir 2,1 Hektar bewirtschaften.

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. Der Boden unserer Parzelle „GANZ HORN“ ist geologisch betrachtet recht jung. Er wurde in der Zeit des Pleistozän vor etwa 1 Million Jahren gebildet. Im Queichtal wurden während und nach den Eiszeiten gewaltige Mengen an Schotter aus dem Pfälzer Wald transportiert, die sich an den Hängen ablagerten. Dieser Boden, eine Mischung aus dem Buntsandstein des Pfälzer Waldes, Kies und Lehm, ist ein idealer Boden für unsere Rieslinge. Einige der Kieselsteine sind aus reinem Quarzkristall. Diese Kiesel werden zu unserem Biodynamischen Präparat 501 verarbeitet.

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 schaffen 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 selektiver Handlese am 30. Oktober 2019 in mehreren Lesedurchgängen wurden die Trauben entrappt. Auf die 24-stündige Maischestandzeit folgen die schonende Pressung und die Vorklärung durch natürliche Sedimentation des Mosttrubes. Anschließend wurde der Most in Edelstahltanks vergoren. Nach 5-monatiger Lagerung auf der Vollhefe folgte im März 2020 der Abstich und im Juni 2020 die Flaschenfüllung.

Wein

Die Lage „GANZ HORN“ IM SONNENSCHNEIN, zeigt sich immer als die puristischste unserer Lagen. Die lagentypischen salzig-mineralischen Noten lassen einen an die Kieselsteine des Hangschotterbodens erinnern, welchen der feine Duft nach weißem Pfirsich und reifen Zitrusfrüchten folgt. Nach kurzer Zeit entfaltet sich der Wein, und die für einen jungen Riesling typischen Hefenoten unterstreichen das Ganze. Der Wein zeichnet sich ebenfalls durch eine feine salzig-mineralische Säure aus, seine nicht enden wollende Länge und die sehr vielschichtige, komplexe elegante Finesse verlangen nach einem weiteren Schluck. Der Wein verfügt - wie alle Rebholz-Weine - über ganz großes Lagerpotential.