



2019
WEISSER BURGUNDER
vom Muschelkalk Siebeldingen
trocken Bio

Alkohol 13,5 %Vol.; Säure 6,6 g/l; Restzucker 0,7 g/l

Weinberg

Dieser Wein stammt ausschließlich aus Weinbergen, die als VDP.GROSSE LAGE „IM SONNENSCHNEIN“ klassifiziert sind. Während die meisten Weinberge entlang des Haardtrandes (Übergang vom Pfälzer Wald zur Rheinebene) 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“ trägt die Lagenbezeichnung „IM SONNENSCHNEIN“. Die Weinberge liegen 160 bis 225 m über NN und haben 5% bis 20% Hangneigung. Unsere Weinberge liegen an einem Süd-Südwesthang östlich der „Deutschen Weinstraße“.

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 SONNENSCHNEIN“ 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. Diese Art Kalkboden ist eine großartige Voraussetzung für große, elegante und langlebige Weine!

Vinifikation

Nach selektiver Handlese in mehreren Durchgängen wurden die Trauben entrappt und nach 24-stündiger Maischestandzeit schonend entsaftet. Die Vorklärung des Traubensaftes erfolgte nur durch natürliche Sedimentation; anschließend wurde der Most in Edelstahltanks vergoren. Auf die 6-monatige Lagerung und Reifung auf der Feinhefe im Edelstahl folgte Ende März 2020 der Abstich und im April 2020 die Flaschenfüllung.

Wein

Typisch für einen Wein aus dieser Lage ist die rauchig, würzige Note in der Nase, die vom Muschelkalkboden geprägt wurde. Die außergewöhnliche Zusammensetzung des Bodens zeigt sich in einer sehr ausgeprägten geschmacklichen Mineralität – dem Spiel von Salzen und Säuren – die uns den Wein „sehr lange schmecken“ lässt. Durch die perfekte Reife der Trauben, die schonende Trauben- und Maischeverarbeitung, sowie unseren schonenden Ausbau im Edelstahlfass entstand ein sehr sortentypischer Wein mit viel Eleganz. Die Spannung aus Reife, Kraft, Frucht, Fülle und mineralisch-kühlem, eleganten Säurespiel machen den Reiz dieses Weißen Burgunders aus. Der Wein verfügt – wie alle Rebholz-Weine – über sehr großes Lager- und Reifepotenzial.



Anmerkung:

Die Umstellung von der silbernen auf die typisch grüne Ausstattung der Orts-, Terroirweine ist eine rein optische, logische Anpassung und keine qualitative Abstufung. Der Weiße Burgunder vom Muschelkalk stammt wie in der Vergangenheit ausschließlich von den Parzellen der VDP.Großen Lage IM SONNENSCHNEIN.