



2018
RE SAUVIGNON BLANC

Alkohol 13 %vol Säure 6,7 g/l Restzucker 0,4 g/l

Rebsorte

Sauvignon Blanc stammt ursprünglich aus dem Loire-Tal und ist international nach dem Chardonnay die zweitwichtigste weiße Qualitätsrebsorte. Bereits Ende der 90er Jahre wurden unsere ersten Sauvignon Blanc Reben gepflanzt.

Boden

Durch die Senkung und die Verwerfungen des Rheingrabens sowie die starke Hebung des Pfälzer Waldes findet man im Gebiet um Siebeldingen sehr unterschiedliche Bodenverhältnisse vor. Von ganz alten und normal recht tief im Grund liegenden geologische Formationen, wie Rotliegendes, Buntsandstein oder Muschelkalk, bis zu recht „jungem“ Böden wie Hangschotter oder Löß. Unsere Sauvignon-Blanc-Reben wachsen vorwiegend auf Lößböden. Löß wurde als ganz feiner Staub angeweht und sammelte sich, in unterschiedlich dicken Schichten, in Senken. Dies geschah bis zur letzten Eiszeit (Würm), die vor 10 000 Jahren zu Ende ging. Löß ist ein ockergelb gefärbter, sehr kalkreicher Schluff. Der hohe Kalkgehalt im Boden ist die beste Voraussetzung für große Chardonnay, Burgunder/Pinot sowie Sauvignon Blanc!

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. Die biodynamische Bewirtschaftung sorgt außerdem für Nachhaltigkeit und bewahrt die außergewöhnliche Biodiversität in der unvergleichlichen Wein-Kulturlandschaft der Pfalz.

Vinifikation

Die Trauben wurden von Hand gelesen, entrappt, gemaischt und nach einer 24-stündigen Maischestandzeit schonend entsaftet. Nach der Vorklärung mittels natürlicher Sedimentation erfolgte die Gärung in kleinen Fässern aus französischem Eichenholz. Nach 9-monatiger Lagerung und Reifung im Fass auf der Feinhefe erfolgten im August 2018 Abstich und Flaschenfüllung.

Wein

Es ist ein Wein, der sehr fein die rebsorten-typischen eigenwilligen, pikanten Johannis- und Stachelbeeraromen und „grüne“ Noten zeigt. Darüber hinaus prägen diesen Sauvignon Blanc aber auch noch Charaktereigenschaften wie seine besondere Textur, feine mineralische Noten, einem rauchigen Charakter und nicht enden wollender Länge, welche er durch Ausbau und Herkunft erhält. Es ist ein REBHOLZ-Spitzenwein mit großartigem Entwicklungspotenzial, der seine perfekte Trinkreife erst nach einigen Jahren erreichen wird. Im VINUM Weinguide wird dieser Wein mit 91 von 100 Punkten bewertet.