Seit 2015 sind wir Mitglied des Vereins von 29 Winzern aus Österreich, Deutschland, Italien und Ungarn, die mit biodynamischen Methoden Wein höchster Qualität erzeugen. Ab dem Jahrgang 2019 sind all unsere Weine nach seinen Richtlinien zertifiziert.

La Renaissance des Appellations - Return to terroir: Seit 2011 gehören wir zu der von Nicolas Joly gegründeten Vereinigung von 175 biodynamisch arbeitenden Winzern aus 13 Ländern.

WINE MODERATION – WEIN | BEWUSST | GENIESSEN – Internationale Initiative für verantwortungs- und maßvollen Weingenuss als Kulturgut.

Wir sind nach Bio-EU zertifiziert. Kontrollstelle DE-ÖKO-003

ANGEBOT, VERPACKUNG UND VERSAND:

Das Angebot ist freibleibend. Die angegebenen Preise verstehen sich inkl. Transportkarton, Sekt- und Mehrwertsteuer ab Weingut. Mit dieser Preisliste verlieren alle bisherigen ihre Gültigkeit. Ab einem Rechnungsbetrag von EUR 300 liefern wir frei Haus an eine Anschrift innerhalb Deutschlands. Bei Bestellungen unter diesem Betrag berechnen wir: für 1 Karton mit 1, 2, 3, 6, 12 oder 15 Flaschen je EUR 10. Unsere vollständigen Liefer-, Subskriptions- und Zahlungsbedingungen finden Sie auf unserer Homepage.

Unsere Geschäfts- und Besuchszeiten:
Mo bis Fr: 9-12.30 h
und 13.30-17.30 h
Sa: 10-16 h oder nach
tel. Vereinbarung
Bei Gruppen ab
5 Personen bitten wir
um Terminabsprache.

weingut
ÖKONOMIERAT REBHOLZ

VDP. PRÄDIKATSWEINGUT

Weingut Ökonomierat Rebholz KG
Weinstraße 54
76833 Siebeldingen
Telefon 0 63 45/34 39
Telefax 0 63 45/79 54
wein@oekonomierat-rebholz.de
www.oekonomierat-rebholz.de

weingut
ÖKONOMIERAT REBHOLZ

WEINE UND PREISE
SIEBELDINGEN IM MAI
2023

LIEBE FREUNDE DES REBHOLZ-WEINES!

Als wir vor 25 Jahren zum ersten Mal Weine nach den Richtlinien des „Comitée Erstes Gewächs“ erzeugten, war keineswegs klar, was sich in dem nächsten Vierteljahrhundert daraus entwickeln würde! Der Lagenanspruch und die Produktionsbedingungen bei dieser visionären Idee eines *„deutschen Grand Crus“* waren sehr hoch und herausfordernd, der Erfolg jedoch keineswegs garantiert. Wer hätte 1998 zu träumen gewagt, dass sich ein trockener Pfälzer Wein vom Riesling aus dem Kastanienbusch einmal zu einer Ikone für trockenen Riesling nicht nur in Deutschland entwickeln würde? Der Wein wurde als „Erstes Gewächs“ und mit der Erklärung „weingesetzlich nicht geregelt“ in der Preisliste aufgeführt, kostete fast das Doppelte anderer trockener Weine und war im Handumdrehen ausverkauft.

Dem Riesling aus dem KASTANIENBUSCH und dem ebenfalls schon 1998 erzeugten Spätburgunder IM SONNENSCHEIN folgten ab 1999 ein Riesling aus dem heute GANZ HORN genannten Weinberg und ein Weißer Burgunder IM SONNENSCHEIN, die sich fortan „VDP-Große Gewächse“ nannten. Diese Großen Gewächse sind nicht nur zu unseren Aushängeschildern geworden und auf vielen Weinkarten der bekanntesten Spitzenrestaurants nicht mehr wegzudenken, sondern sie haben zusammen mit vergleichbaren Weinen von Winzerkollegen auch wieder für ein weltweit hohes Ansehen deutscher Weine geführt. Wir sind sehr stolz, dass sich diese Weine so etabliert haben, und wir nun den *25. Jahrgang an Großen Gewächsen* vorstellen können.

Im Moment sucht die Weinbranche Normen für Erste und Große Gewächse und eine deutsche Weinlagenklassifikation, um dies zukünftig auch gesetzlich regeln zu können. Auch wir VDP-Winzer arbeiten dabei mit, um möglichst viel von dem hohen Qualitätsanspruch, der diese Weine so erfolgreich gemacht hat, in die allgemeinen Regeln einfließen zu lassen.

Doch nun zurück in die Gegenwart und zum aktuellen Weinangebot, das vor allem vom Weinjahrgang 2022 bestimmt wird. Hier ein kurzer Rückblick, wie der Jahrgang 2022 bei uns heranreifte: Nach einem normalen Austrieb folgte ein flotter Vegetationsverlauf ohne Spätfrostschäden und eine frühe, schnelle Rebblüte. Oft wurden die Arbeiten in den Weinbergen zur Herausforderung, um mit der rasanten Vegetationsentwicklung Schritt halten zu können. Der trockene Spätsommer normalisierte die Situation wieder, sorgte aber auch für eine sehr frühe Traubenreife und einen Lesebeginn schon Ende August. Durch unsere frühzeitigen Ertragsreduzierungen und die sorgfältige und aufwändige Selektion bei der Handlese konnten wir bei allen Rebsorten unsere sehr hohen Qualitätsansprüche erfüllen. Die Weine des Jahrgangs 2022 präsentieren sich momentan schon recht zugänglich mit ihren feinen Fruchtnoten, viel Klarheit und angenehmer jugendlicher Frische. Sie verfügen über eine gut eingebundene Säurestruktur mit sehr feiner Mineralität und viel Finesse.

Vor einem Jahr hatten wir an dieser Stelle geschrieben: *„Wir wissen selbst, wieviel Spaß unsere Weine auch schon ganz jung bereiten können – als frische, freche, fruchtige Begleiter für warme Frühlings- und Sommertage gibt es fast nichts Besseres! Wir meinen jedoch, dass viele unserer Weine ihr eigentliches Potenzial erst über Jahre hinweg – je nach individuellem Geschmack und entsprechendem Trinkanlass – entwickeln. So zeigen unsere Weine in den ersten vier Jahren mehr jugendliche, frische und fruchtige Aromen mit einer lebendigen Säure. Mit zunehmender Lagerung werden sie „runder“, reifer und harmonischer und somit zu immer perfekteren Speisebegleitern.“* Dem ist eigentlich nichts hinzuzufügen, außer dass wir zukünftig von Weinen, die wir in diesem idealen Genussfenster sehen, noch einige Flaschen aus unserem Keller mit der Bezeichnung *„in unserem Keller gereift, ab jetzt im besten Alter“* anbieten wollen. Auch wenn man sich aufgrund der geringen verfügbaren Mengen beim Bestellen beeilen sollte, gilt dies nicht für Konsum dieser Weine. Sie können auch noch bei Ihnen lagern, bis sich der richtige Trinkanlass findet.

Ihnen und uns wünschen wir einen schönen Sommer und weiterhin viel Spaß mit unseren Weinen.

Mit freundlichen Grüßen
Ihre Familie Rebholz

UNSERE VERANSTALTUNGEN IM WEINGUT 2023

Jahrgangsverkostung am Freitag, 19. Mai und Samstag, 20. Mai

Hoffest am Samstag, 2. September und Sonntag, 3. September

Für beide Veranstaltungen ist eine Anmeldung erforderlich.
Mehr Informationen finden Sie auf unserer Internetseite
www.oekonomierat-rebholz.de.

TERROIR
ÜBER DIE BÖDEN

BUNTSANDSTEIN – GANZ HORN

Durch die Senkung und die Verwerfungen des Rheingrabens und die starke Hebung des Pfälzerwaldes treten im Gebiet um Siebeldingen ganz alte und tiefliegende geologische Formationen zu Tage. Der Boden unserer Parzelle „GANZ HORN“ ist geologisch betrachtet recht jung. Er wurde in der Zeit des Pleistozäns gebildet. Im Queichtal wurden während und nach den Eiszeiten gewaltige Mengen an Schotter aus dem Pfälzerwald transportiert, die sich an den Hängen ablagerten. Dieser Boden, eine Mischung aus dem Buntsandstein (ca. 250 Mio. Jahren) des Waldes sowie Kies und Lehm, ist ein idealer Boden für unsere Rieslingreben. Einige der Kieselsteine sind aus reinem Quarzkristall. Diese Kiesel werden zu unserem Biodynamischen Präparat 501 verarbeitet. Charakteristisch für Rieslinge von dieser Art des Buntsandsteins sind fruchtige Aromen, die einen oft an den Duft von Pfirsich, Aprikosen und Äpfeln denken lässt. Im Abgang zeigt sich ein lebendiges Säurespiel was an feinstes Meersalz erinnern kann.

ROTLIEGENDES – KASTANIENBUSCH

Direkt am Rande des Pfälzerwaldes, umringt von unzähligen Kastanienbäumen liegt in einem windgeschützten Talkessel die bekannte VDP.GROSSE LAGE® KASTANIENBUSCH. Hier findet man größtenteils Gesteine des „Oberrotliegenden“, die zu Beginn der geologischen Epoche Perm vor 280 Millionen Jahren entstanden sind. Sie bestehen aus lockeren Ablagerungen von kantigem Granit, Schiefer und Melaphyr. Wegen des hohen Eisengehalts im Boden ist dieser dunkelrot gefärbt (Rost). Durch den steilen Südhang profitieren unsere Weinberge hier von einer hohen Sonneneinstrahlung, die für einen frühen Austrieb sorgt. Unsere Weinberge liegen größtenteils ganz oben in diesem einzigartigen Talkessel. Durch die Höhen von bis zu 320m über NN sind sie auch die mitunter höchst gelegenen Weinberge der Pfalz. Dies ist der Gegenspieler zur hohen Sonneneinstrahlung des Südhangs woraus eine lange Reifephase und dadurch eine hohe Komplexität der Weine resultiert. Charakteristisch für die Rieslinge aus dem Rotliegenden sind feine Nuancen von Heublüten, würzige Kräuternoten und die signifikante Mineralität durch den Schieferanteil.

SCHIEFER – SCHÄWER

Für die Region eine besondere und auch die seltenste Gesteinsformation ist der Schiefer. In der Pfalz sind größere Vorkommen an Schiefer lediglich zwischen Burrweiler und Weyher zu finden. Entstanden ist das Gestein vor ca. 400 Mio. Jahren aus dem Zeitalter des Devons. Ausgangsmaterial des Schiefers sind feinst körnige Tonschlamm-Massen, die sich am Meeresboden abgelagert und sich unter hohem Druck in Tonstein verfestigt haben. Aufgrund des seitlichen Drucks entstanden Faltungen. Diese wurden zusammengepresst und weit übereinander geschoben. Die daraus entstandenen Glimmerlagen sorgen für die typischen zerbrechlichen oder spaltbaren Schichtungen des Schiefers. Heute sind sie die Grundlage für unseren „vom Schiefer“ und das SCHÄWER GG. Das Ergebnis sind mineralische Rieslinge mit elektrisierender, langanhaltender Säure.

MUSCHELKALK – IM SONNENSCHEIN

Die geologische Epoche des Muschelkalkes gehört ebenso wie die des Buntsandsteines zur Gruppe der germanischen Trias. Sie begann vor 243 Mio. Jahren und endete vor rund 235 Mio. Jahren. Der Boden besteht aus Kalk, der Muschelschalen enthält oder aus Muschelschalen aufgebaut ist. Deshalb findet man heute noch häufig Versteinerungen von marinen Lebewesen im Boden. Von unseren vier Bodenarten ist es auch die einzige, welche aus Lebewesen und nicht einem speziellen Ursprungsmineral gebildet wurde. Dies grenzt unsere Muschelkalkweine am stärksten in der Geschmackswahrnehmung und im Mundgefühl von den anderen drei Böden ab. Kalk und Kieselböden stehen auch in der Biodynamie für Gegensätze. Charakteristisch für Rieslinge vom Muschelkalk sind exotische Fruchtaromen von gelben Zitrusfrüchten, Ananas und Mango. Der Boden gibt den Weinen eine herrliche Fülle und feine Mineralität, die sich vor allem durch einen feinen, herben Grip an den seitlichen Zungenrändern bemerkbar macht. Die Säure ist sehr schön eingebunden und integriert. Die VDP.GROSSE LAGE® IM SONNENSCHEIN sowie die VDP.ERSTE LAGE® Frankweiler Biengarten sind bekannt für diese charakteristische Bodenart und die daraus entstehenden Weine.

UNSERE LAGEN

GG

Die absolute Spitze aus den hochwertigsten Lagen –
unser VDP.GROSSES GEWÄCHS®

IG

Weine aus erstklassigen Lagen mit eigenständigem Charakter –
unser VDP.ERSTES GEWÄCHS®

ÜBER DIE JAHRE

2022: April- und Juniregen hilft Reben durch trockenen Sommer

Ein längerer, zwar milder, jedoch recht feuchter Winter sorgte für wenig Spätfrostgefahr und einen späten Austrieb, dem durch warmes, trockenes Wetter ein rasantes Wachstum und eine frühe Blüte folgten. Dank des ergiebigen Juniregens in der Südpfalz kamen unsere Reben selbst in den sehr trockenen und heißen Sommermonaten Juli und August noch zurecht. Der frühe Erntebeginn Ende August war die logische Folge. Unbeständiges Septemberwetter strapazierte etwas die Nerven, sorgte für eine längere Lesedauer, hatte jedoch keinerlei negativen Einfluss auf die Qualität. Die Weine präsentieren sich schon früh zugänglich mit feinen Fruchtnoten, viel Klarheit und angenehmer jugendlicher Frische. Sie verfügen über eine harmonische Säurestruktur mit sehr feiner Mineralität und viel Finesse. Vergleichbar mit 2015, 2018, 2019 und 2020.

2021: Happy End nach großen Herausforderungen

Vegetationsverzug über das ganze Jahr: später Austrieb, Reben blühten wie „früher“ üblich erst Ende Juni. Auch Lesebeginn erst zu einem Zeitpunkt, an dem in den letzten Jahren die Ernte schon vorbei und das Kelterhaus geputzt war. Dafür verantwortlich waren kühle Temperaturen im Sommer sowie unerwünscht viel Regen im Juni, der zu einer frühen, sehr starken Peronospora-Infektion und großen Ertragseinbußen führte. Unsere kleine Ernte bescherte am Ende perfekt ausgereifte Trauben, was in diesem Jahr bei der späten Vegetation und der kühlen Witterung nicht überall möglich war. Der Lohn für die große Mühe und den enormen Einsatz: großartige Weine mit feiner, ungemein animierender Säure, die ihre Herkunft in Perfektion widerspiegeln. Weine mit ganz viel Potenzial!

2020: Das Corona-Jahr, außergewöhnliche Hitze bei der Lese

Nach einem durchschnittlich feuchten und kühlen Winter erwachte die Vegetation etwas zögerlich. Das ungewöhnlich trockene und milde Aprilwetter brachte schnelles Wachstum und ließ unsere Weinberge in Turbo-Geschwindigkeit ergrünen. Nach der sehr frühen Rebblüte Ende Mai folgte der Lesebeginn am 28. August, so früh wie nur 2018. Extrem heiße Temperaturen Mitte September bewegten uns zu einem Lesestart in ganz früher Morgenstunde, um kühle Trauben ins Kelterhaus zu bringen. Besondere Herausforderung war die Lese-Organisation unter Corona-Bedingungen. Obwohl 2020 wieder sehr warm war, zeigen unsere Weine einen eher kühlen Charakter mit zum Teil recht moderaten Alkoholgehalten. Sie zeichnen sich durch ihre unvergleichliche Feinheit, Eleganz und Präzision aus, die beim Duft beginnt und bis zum ungemein langen geschmacklichen Nachhall reicht.

2019: Später Austrieb, Rekordhitze im Sommer

Die Reben hatten sich im Frühjahr viel Zeit gelassen bis sie nach der Winterruhe ihr erstes Grün und Mitte Juni die ersten Blüten zeigten. Das sehr warme und trockene Wetter danach bescherte eine frühe Reife und damit einen schnelleren Erntebeginn, als alle zunächst erwartet hatten. Die Rekordtemperaturen mit über 40°C im Juli führten zu Ernteverlusten durch „Sonnenbrand“. Während der Ernte herrschten anfangs hochsommerliche Bedingungen, ab dem 23. September folgte eine kühlfeuchte Wetterlage mit Regenschauern, viel Wind und sehr unpräzisen Wettervorhersagen. Unsere Trauben trotzten mit ihrem guten Gesundheitszustand und den außergewöhnlich dicken Schalen dem oft widrigen Wetter ebenso erfolgreich, wie unsere erfahrenen Lesehelfer. Die Weine weisen mit ihrer sehr klaren, reifen Sortenausprägung und der ungemein präzisen, kühl-eleganten und strukturierten Art ausgesprochen viele Gemeinsamkeiten mit den Weinen des großartigen Jahrgangs 2017 auf.

2018: Sommer ohne Ende

Nach einem zunächst sehr feuchten, ab Februar noch recht kalten Winter begann im April die lange Schönwetterperiode, so dass man ohne das gewohnte Frühjahr gleich in den Sommer gewechselt zu haben schien. Weil sich der „Sommer ohne Ende“ bis in den November fortsetzte, fühlte man sich in ganz Deutschland wie in einem endlosen Urlaub in südlichen Gefilden. Die logische Folge war der frühe Erntebeginn schon im August! Bei allerbesten Wetterbedingungen konnten wir die gesamte Ernte in idealem Traubenzustand einbringen. Die Weine aus 2018 verfügen durch ihre reife, klare Frucht und ihre ausgewogene Säurestruktur über eine außergewöhnliche Rebsorten-Typizität und zeigten sich schon früh offen, balanciert, harmonisch und trinkfertig – ähnlich den Weinen aus 2007, 2012 oder 2015.

VDP.GUTS-, ORTSWEINE

Guts- und Ortsweine sind der perfekte Einstieg in die herkunftsgeprägte Qualitätshierarchie des VDP. Bereits auf diesem Level zeigt sich das hohe Niveau und die unverwechselbare Handschrift des Weinguts. Schon hier ist die Region, in der die Trauben wachsen sowie die Tradition, in der die Weine gemacht werden, schmeckbar. Die Trauben stammen aus gutseigenen Weinbergen, die ausschließlich biodynamisch bewirtschaftet werden.

VDP.GUTSWEIN, VDP.ORTSWEIN, TERROIRWEIN				EUR
02203	2022	Riesling trocken, 11 % vol, Bio, 18,53 €/l	0,75 l	13,90
02206	2022	Riesling „Ökonomierat“ trocken, 11 % vol, Bio, 21,33 €/l	0,75 l	16,00
02215	2022	Weißer Burgunder trocken, 13 % vol, Bio, 18,53 €/l	0,75 l	13,90
02218	2022	Grauer Burgunder trocken, 13,5 % vol, Bio, 20,67 €/l	0,75 l	15,50
02224	2022	Sauvignon Blanc trocken, 11,5 % vol, Bio, 20,00 €/l	0,75 l	15,00
02220	2022	Muskateller trocken, 12 % vol, Bio, 20,67 €/l	0,75 l	15,50
02020	2020	Muskateller trocken, 12,5% vol, Bio, 20,67 €/l	0,75 l	15,50
02209	2022	Spätburgunder Rosé trocken, 11 % vol, Bio, 18,53 €/l	0,75 l	13,90
02214	2022	GODRAMSTEINER Gewürztraminer vom Lößlehm trocken, 14 % vol, Bio, 30,67 €/l	0,75 l	23,00
01914	2019	GODRAMSTEINER Gewürztraminer vom Lößlehm trocken, 14 % vol, Bio, 30,67 €/l	0,75 l	23,00

RIESLING
VOM BUNTSANDSTEIN - GANZ HORN

VDP.ORTSWEIN, TERROIRWEIN				EUR
02207	2022	SIEBELDINGER Riesling vom Buntsandstein trocken, 11 % vol, Bio, 33,33 €/l	0,75 l 0,375 l	25,00 13,00
01607	2016	SIEBELDINGER Riesling vom Buntsandstein trocken, 12 % vol, Bio, 37,33 €/l In unserem Keller gereift; ab jetzt im besten Alter	0,75 l	28,00

VDP.GROSSE LAGE® – VDP.GROSSES GEWÄCHS®				EUR
02219	2022	GANZ HORN Riesling GG trocken, 13 % vol, Bio, 82,67 €/l verfügbar ab September 2023	0,75 l 1,5 l	62,00 130,00

RIESLING
VOM ROTLIEGENDEN - KASTANIENBUSCH

VDP.ORTSWEIN, TERROIRWEIN				EUR
02205	2022	BIRKWEILER Riesling vom Rotliegenden trocken, 11,5 % vol, Bio, 33,33 €/l	0,75 l 1,5 l	25,00 56,00
02005	2020	BIRKWEILER Riesling vom Rotliegenden trocken, 12 % vol, Bio, 33,33 €/l	0,75 l	25,00

VDP.GROSSE LAGE® – VDP.GROSSES GEWÄCHS®				EUR
02221	2022	KASTANIENBUSCH Riesling GG trocken, 12,5% vol, Bio, 92,00 €/l verfügbar ab September 2023	0,75 l 1,5 l	69,00 144,00

RIESLING
VOM SCHIEFER - SCHÄWER

VDP.ORTSWEIN, TERROIRWEIN				EUR
02211	2022	BURRWEILER Riesling vom Schiefer trocken, 11 % vol, Bio, 33,33 €/l	0,75 l	25,00

VDP.GROSSE LAGE® – VDP.GROSSES GEWÄCHS®				EUR
02231	2022	SCHÄWER Riesling GG trocken, 12 % vol, Bio verfügbar ab September 2023		auf Anfrage

RIESLING
VOM MUSCHELKALK - IM SONNENSCHEIN

VDP.ORTSWEIN, TERROIRWEIN				EUR
02223	2022	SIEBELDINGER Riesling vom Muschelkalk trocken, 11 % vol, Bio, 33,33 €/l	0,75 l	25,00
01823	2018	SIEBELDINGER Riesling vom Muschelkalk trocken, 13 % vol, Bio, 36,00 €/l In unserem Keller gereift; ab jetzt im besten Alter	0,75 l	27,00

VDP.ERSTE LAGE® – VDP.ERSTES GEWÄCHS®				EUR
02227	2022	FRANKWEILER Biengarten Riesling 1G trocken, 11,5 % vol, Bio, 46,67 €/l	0,75 l 1,5 l	35,00 76,00
01727	2017	FRANKWEILER Biengarten Riesling 1G trocken, 12,5 % vol, Bio, 57,33 €/l In unserem Keller gereift; ab jetzt im besten Alter	1,5 l	86,00

VDP.GROSSE LAGE® – VDP.GROSSES GEWÄCHS®				EUR
02226	2022	IM SONNENSCHEIN Riesling GG trocken, 12 ,5% vol, Bio, 82,67 €/l verfügbar ab September 2023	0,75 l 1,5 l	62,00 130,00

WEISSER BURGUNDER

VOM MUSCHELKALK - MANDELBERG, IM SONNENSCHEIN

Der Kalkboden, der heute immer noch Muschelschalen und Versteinerungen von marinen Lebewesen vorweist, ist ebenfalls für seinen hohen Tongehalt bekannt. Hierdurch werden die Weinreben mit ausreichend Mineralien versorgt, was sich positiv auf ihr Wachstum sowie die Reifephase auswirkt. Gleichzeitig gewinnen die Burgunder auch an Struktur und Vielschichtigkeit. Somit ist es nicht verwunderlich, dass (Muschel-)Kalkböden weltweit als die besten und prägendsten Böden für Burgunderrebsorten gelten. Nicht nur die VDP.GROSSE LAGE® IM SONNENSCHEIN, sondern auch der MANDELBERG bringen jährlich einzigartige Weine hervor.

VDP.ORTSWEIN, TERROIRWEIN

				EUR
02236	2022	SIEBELDINGER Weißer Burgunder vom Muschelkalk trocken, 13,5 % vol, Bio, 34,67 €/l	0,75 l 1,5 l 0,375 l	26,00 58,00 13,50
01836	2018	SIEBELDINGER Weißer Burgunder vom Muschelkalk trocken, 13,5% vol, Bio, 42,67 €/l In unserem Keller gereift; ab jetzt im besten Alter	1,5 l	64,00

VDP.GROSSE LAGE® – VDP.GROSSES GEWÄCHS®

				EUR
02228	2022	MANDELBERG Weißer Burgunder GG trocken, 14% vol, Bio, 78,67 €/l verfügbar ab September 2023	0,75 l 1,5 l	59,00 124,00
02217	2022	IM SONNENSCHEIN Weißer Burgunder GG trocken, 13,5% vol, Bio, 78,67 €/l verfügbar ab September 2023	0,75 l 1,5 l	59,00 124,00

WEISSWEINE

HANSJÖRG REBHOLZ

Vor über 30 Jahren haben wir ein neues Zeichen gesetzt und den traditionsreichen „Typ Rebholz“ um eine weitere, eigenständige Produktlinie ergänzt. Ziel war es, angelehnt an einen eher französischen Ausbaustil, einen anderen Typ für Spätburgunder und Chardonnay zu etablieren – mit Erfolg. Durch die Begegnung mit Französischer und Pfälzer Eiche bieten wir unseren Weinen somit einen ganz eigenständigen Charakter, Schliff und ein langes Reifepotential. Das „R“ ist ein Garant für große Weine!

AUS KLEINEN EICHENFÄSSERN

				EUR
02113	2021	Chardonnay R trocken, 13 % vol, Bio, 58,00 €/l	0,75 l 1,5 l 0,375 l	43,50 93,00 22,50
01813	2018	Chardonnay R trocken, 13 % vol, Bio, 70,00 €/l	1,5 l	105,00
02125	2021	π No® R trocken, 13 % vol, Bio, 58,00 €/l	0,75 l 1,5 l	43,50 93,00
02229	2022	Sauvignon Blanc R trocken, 12,5 % vol, Bio, 43,33 €/l verfügbar ab September 2023	0,75 l	35,00
01729	2017	Sauvignon Blanc R trocken, 13 % vol, Bio, 43,33 €/l In unserem Keller gereift; ab jetzt im besten Alter	1,5 l	96,00

SPÄTBURGUNDER

HANSJÖRG REBHOLZ

Die VDP.GROSSE LAGE® IM SONNENSCHEIN trägt ihren Namen zu Recht – tief verwurzelt in einem der seltenen Südhänge werden unsere Spätburgunderreben regelrecht von der Sonne verwöhnt. Der Muschelkalkboden liefert alle notwendigen Nähr- und Mineralstoffe an unsere bis zu 60 Jahre alten Reben. Der Zusammenklang zwischen Klima, Kalkboden und Rebsorte bringen seit Generationen Spätburgunder-Charaktere hervor. Die goldene Ausnahme bestätigt jedoch wie so oft die Regel, denn einer unserer Spätburgunder wächst nicht auf Muschelkalkböden. Diese Ausnahme ist für Sie, jedoch nicht für uns, neu. Es ist unser Spätburgunder FÖRSTER. 1963 vom Ökonomierat Eduard Rebholz gepflanzt, 2016 zum ersten Mal von Hans & Valentin separat ausgebaut, vervollständigt nun der 2017er Jahrgang die Riege unserer Spätburgunder. Er bereichert durch seinen unverwechselbaren Charakter, dank des Buntsandsteins im Untergrund und der uralten Reben, unser bewährtes Trio.

VDP.GUTSWEIN, VDP.ORTSWEIN

				EUR
02008	2020	Spätburgunder R trocken, 13 % vol, Bio, 30,66 €/l	0,75 l 0,375 l	23,00 12,00
01910	2019	SIEBELDINGER Spätburgunder vom Muschelkalk R trocken, 12,5 % vol, Bio, 52,00 €/l	0,75 l 1,5 l 0,375 l	39,00 84,00 20,00
01810	2018	SIEBELDINGER Spätburgunder vom Muschelkalk R trocken, 13% vol, Bio, 52,00 €/l	0,75 l 1,5 l	39,00 84,00
01850	2018	SIEBELDINGER Spätburgunder „Förster“ R trocken, 13 % vol, Bio, 82,67 €/l	0,75 l 1,5 l	62,00 130,00

VDP.GROSSE LAGE® – VDP.GROSSES GEWÄCHS®

				EUR
01830	2018	IM SONNENSCHEIN R Spätburgunder GG trocken, 13 % vol, Bio, 100,00 €/l verfügbar ab September 2023	0,75 l 1,5 l	75,00 156,00

VDP.SEKT

Seit den späten 80er Jahren entstehen unsere Sekte mit viel Leidenschaft, Geduld und noch mehr Zeit. Uns ist es wichtig, dass alle Sekte nach der traditionellen Flaschengärung hergestellt werden und eine außergewöhnlich lange Zeit auf ihrem Hefedepot ruhen können. Neben der feinen Perlage entfalten sie so auch ihr volles Reife- und Geschmackspotential. Nur so können unsere Produkte letztendlich ihre große Qualität präsentieren und sich mit den besten Schaumweinen der Welt messen. Denn nicht weniger ist unser Anspruch!

TRADITIONELLE FLASCHENGÄRUNG

				EUR
01700	2017	Riesling Sekt -extra brut- R 12,5 % vol, mehr als 5 Jahre Hefelager, Bio	0,75 l	28,00
01801	NV	π No® VIII -extra brut- R aus Blanc de Pinot Noir 12,5 % vol, mehr als 3 Jahre Hefelager, Bio	0,75 l	28,00
01433	2014	π No® Gold -extra brut- R aus Blanc de Pinot Noir und Chardonnay 12 % vol, mehr als 8 Jahre Hefelager, Bio	0,75 l	55,00
00733	2007	π No® Gold „late disgorged” -extra brut- R aus Blanc de Pinot Noir und Chardonny 12,5 % vol, mehr als 15 Jahre Hefelager, Bio	0,75 l	70,00

BRÄNDE

			EUR
0050	Gewürztraminer Tresterbrand R 42 % vol, mehrere Jahre gelagert, 38,00 €/l	0,5 l	19,00
0060	Burgunder Tresterbrand R 42 % vol, mehrere Jahre gelagert, 38,00 €/l	0,5 l	19,00
0080	Weinbrand XO R 36% vol, über 10 Jahre gelagert, 50,00 €/l	0,5 l	25,00

EDELSÜSSE WEINE

Nur in besonderen Jahren, wenn es die Qualität der Trauben zulässt, widmen wir uns der Aufgabe Prädikatsweine mit signifikanter Restsüße zu erzeugen. Gerade hier in Deutschland herrschen mit dem Cool Climate ideale klimatische Bedingungen, um solch fruchtsüße Weine mit gleichzeitig prägnanter Säure herzustellen. Unsere Prädikatsweine stammen ausschließlich aus erstklassigen Lagen, die den Klassifikationen der VDP.ERSTEN LAGE® als auch der VDP.GROSSEN LAGE® angehören. Insbesondere die hochwertigen Auslesen aus der Albersweiler Latt, einer VDP.ERSTEN LAGE® welche 1947 gepflanzt wurde und mit 75 Jahren unsere ältesten Reben sind, runden unser Portfolio einmalig ab.

PRÄDIKATSWEINE VDP.ERSTE LAGE®/VDP.GROSSE LAGE®				EUR
01841	2018	KASTANIENBUSCH Riesling Spätlese 9,5% vol, Z 68 g/l, Bio, 42,66 €/l	0,75 l	32,00
01934	2019	GODRAMSTEINER Münzberg Gewürztraminer Spätlese 8,5 % vol, Z 84 g/l, Bio, 36,00 €/l	0,75 l	27,00
01534	2015	GODRAMSTEINER Münzberg Gewürztraminer Spätlese 9,5 % vol, Z 84 g/l, Bio, 37,33 €/l	0,375 l	14,00
02222	2022	ALBERSWEILER Latt Gewürztraminer Auslese 9 % vol, Z 84g/l, Bio, 56,00 €/l verfügbar ab September 2023	0,75 l 0,375 l	46,00 23,50
01822	2018	ALBERSWEILER Latt Gewürztraminer Auslese 8,5 % vol, Z 133 g/l, Bio, 56,00 €/l	0,75 l	42,00
01832	2018	GODRAMSTEINER Münzberg Muskateller Auslese 8,5 % vol, Z 108 g/l, Bio, 50,67 €/l	0,75 l	38,00

LIQUEURWEIN

				EUR
01899		X-Periment R Liqueurwein nach Portweinart, 17% vol, 60,00 €/l	0,5 l	30,00