



2019
OR CHARDONNAY

Alkohol 13 %vol. Säure 6,7 g/l Restzucker 1,1 g/l

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 geologischen Formationen, wie Rotliegendes, Buntsandstein oder Muschelkalk, bis zu recht „jungen“ Böden wie Hangschotter oder Löß. Unsere Chardonnay-Reben wachsen auf Löß und Muschelkalkböden in und um Siebeldingen. 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 und Burgunder/Pinot!

Weinbau

Drei Jahre bevor der Chardonnay im Jahre 1991 in Deutschland als Rebsorte zugelassen wurde, haben wir unsere ersten Reben als ersten offiziellen Versuchsanbau in Rheinland-Pfalz gepflanzt. Die Rebsorte passt ausgezeichnet zu unserem Klima und unseren Böden. Und er gehört zu den hochwertigsten Weißweinträumen der Welt.

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. Unsere Reben wurden zum Teil in den 80er Jahren gepflanzt und gehören somit zu den ältesten Chardonnay Reben in Deutschland. Alte Reben sind eine Voraussetzung für GROSSE Weine, daher pflegen wir mit großem Zeitaufwand unsere alten Parzellen und halten unsere alten Reben jung und vital.

Vinifikation

Die Trauben wurden von Hand gelesen, entrappt, gemischt und nach einer 24-stündigen Maischestandzeit schonend entsaftet. Nach der Vorklärung mittels natürlicher Sedimentation erfolgte die Gärung in überwiegend neuen Barriquefässern aus französischem und Pfälzer Eichenholz. Nach 9-monatiger Lagerung und Reifung im Fass auf der Vollhefe erfolgten im Juli 2020 Abstich und Flaschenfüllung.

Wein

Ausgeprägt ist bei frischen Weinen der Duft nach Melonen, exotischen Früchten und überreifen Stachelbeeren. Barriqueausbau ergänzt dieses Duftspektrum durch Vanille, Nüsse, Trockenobst und feine hefige Anklänge. Es ist ein REBHOLZ-Spitzenwein mit großartigem Entwicklungspotenzial, der, wie alle großen Chardonnay, seine perfekte Trinkreife erst in einigen Jahren erreichen wird.