



weingut ÖKONOMIERAT REBHOLZ

WEINE UND PREISE
SIEBELDINGEN IM MAI
2024

LIEBE FREUNDE DES REBHOLZ-WEINES!

75 Jahre Rundschreiben: Seit nun genau 75 Jahren berichten wir in unseren „Rundbriefen an die Freunde des REBHOLZ-Weines“ nicht nur über das Neueste aus Weinberg und Keller oder wie sich die Weine der aktuellen Jahrgänge entwickeln und präsentieren, sondern über alles Interessante und Neue, was es aus der Weinwirtschaft und darüber hinaus zu berichten gibt; über Weingesetze, Klassifikation, Trends und Tendenzen, immer mit erklärenden und kritischen Worten. Was Ökonomierat Eduard Rebholz 1949 begonnen hatte, wird bis heute fortgeführt. Denn letztlich können wir Rebhölzer immer nur das Naheliegende tun: Unsere eigenen Kompetenzen und Erfahrungen einbringen, unsere persönlichen Werte pflegen und das, was wir in unserem Alltag als Linie der Vernunft erkennen, auch weiterhin konsequent verfolgen; in der politischen Teilhabe, die wir seit Generationen wahrnehmen, ebenso wie in unserer Haltung im Berufsstand und als Winzerfamilie, in der sich alles um unseren täglichen Lebensmittelpunkt, den Wein, dreht. Geerdetes Denken und Handeln tut Not - und die Besinnung auf das Wesentliche. Dafür einzustehen - auch das gehört seit jeher zum Typ Rebholz.

Aktuell: Während diese Zeilen geschrieben werden, zeigt das Aprilwetter, warum es den Ruf hat, alle nur möglichen Wetterkapriolen, die wir kennen, präsentieren zu können. Wenn uns dies in unserer „Werkstatt unter freiem Himmel“ zurzeit recht viele Sorgen bereitet, liegt es vor allem daran, dass durch den milden Witterungsverlauf im Winter und seit Frühlingsbeginn die Vegetation sehr früh wieder zum Leben erwacht und in der Folge bei fast sommerlichen Wärmegraden förmlich explodiert ist. So zeigen sich die Weinberge schon drei Wochen früher als gewohnt als zart-grünes Rebenmeer. Wir wissen aber auch, dass diese wunderbare, vor Kraft strotzende, wieder-erwachte Natur durch eine einzige Frostnacht komplett zerstört werden kann. Deshalb hoffen wir auf einen weiterhin glimpflichen Temperaturverlauf bis zu den „Eisheiligen“, Mitte Mai!

Weinjahr 2023: Auch im letzten Jahr machte der Witterungsverlauf uns Winzern die Arbeit nicht immer einfach. Aber, und dies ist sehr erfreulich: am Ende wurden Mehraufwand, Konsequenz, Risiko und kluge Entscheidungen voll belohnt. Deshalb können wir Ihnen großartige Weine mit viel Typizität, Schliff und Eleganz anbieten. Den Witterungsverlauf des Vorjahres kann man in vier sehr unterschiedliche Perioden einteilen: nach einem milden Winter startete die Vegetation der Reben mit viel Bodenfeuchtigkeit, viel Regen und durchwachsenen Temperaturen leicht verspätet. Ab Mitte Mai wendete sich das Blatt: sehr trockenes und - vor allem im Juni - angenehm warmes Sommerwetter bewirkte ein rasantes Wachstum, eine schnelle und fruchtbare Reblüte und sorgte für ganz viel Handarbeit im Weinberg. Nach acht trockenen Sommerwochen war die gute Wasserversorgung im Boden aufgebraucht und die Natur lechzte nach Regen, der dann ab der zweiten Julihälfte heftig und sehr beständig fiel. Da die Trauben Ende August schon recht reif waren und durch die hohen Wassermengen fast zu platzen drohten, war die Gefahr von Fäulnis extrem groß. Deshalb wurden alle möglichen Maßnahmen ergriffen, dies zu verhindern. Wir entfernten beispielsweise die Blätter in der Traubenzone und hielten den Bodenbewuchs kurz für eine bessere Durchlüftung und ein schnelleres Abtrocknen der Trauben. Unsere Lesemannschaft wurde noch einmal vergrößert und sehr zeitig zum Lesebeginn eingestellt, damit wir stets zum perfekten Zeitpunkt ernten konnten. Ab dem ersten Weinlesetag -

direkt nach unserem Hoffest am ersten Septemberwochenende - begann die letzte der vier ganz unterschiedlichen Wetterperioden: mit viel Sonne, Wind und normalen Temperaturen - Bedingungen, die zusammen mit allen ergriffenen Maßnahmen und der erfahrenen Lesemannschaft die Voraussetzung für unsere großartigen 2023er Weine waren. Zur Mitte der Lesezeit hatte sich die Situation soweit entspannt, dass wir uns sogar erlauben konnten, im GANZ HORN die ideal eingetrockneten Rosinen für eine Trockenbeereenauslese zusammenzusuchen; die erste seit 20 Jahren und gleichzeitig in der Verantwortung von Hans und Valentin!

Weinjahrgang 2023: Heute freuen wir uns über den Jahrgang 2023, einen echten „Winzer-Jahrgang“, der unsere Arbeit, Konsequenz und unseren Einsatz voll und ganz belohnt! Die 2023er Weine präsentieren sich momentan schon recht zugänglich mit ihren feinen Fruchtnoten, großer Klarheit und ihrer angenehmen, jugendlichen Frische. Sie besitzen ausgesprochene Finesse, verfügen über eine gut eingebundene Säurestruktur und über viel feinste Mineralität.

Die Guts- und Ortsweine werden in den nächsten Tagen abgefüllt, den Großen Gewächsen gönnen wir in den Fässern noch mehr Zeit, um sich auf der Feinhefe weiterzuentwickeln. Unsere Gutsweine sind perfekte Vorboden des neuen Jahrgangs, weil man sie schon jetzt mit großem Vergnügen genießen kann, es aber noch nicht muss, denn ihre wahren Stärken werden sie im Laufe der Zeit ausspielen! Wer jedoch schon heute neugierig auf die ab September verfügbaren Großen Gewächse ist, der kann sich mit unseren Ortsweinen vom Riesling und Weißen Burgunder einen ersten Eindruck verschaffen, da diese Weine zu 100% aus den großen Lagen stammen. Es sind „kleine Geschwister“ unserer Großen Gewächse: vom Rotliegenden (KASTANIENBUSCH), vom Buntsandstein (GANZ HORN), vom Muschelkalk (IM SONNENSCHIEIN) und vom Schiefer (SCHÄWER). Die „Großen Weine“ des Jahrgangs 2023 sollten Sie sich schon jetzt sichern und mit der beiliegenden Subskription 7,5% gegenüber dem späteren Verkaufspreis sparen.

Weiteres: In unserem Bestreben, Zuverlässigkeit und Stabilität zu gewährleisten, haben wir nur minimale Preiserhöhungen vorgenommen bzw. bei den Gutsweinen - das ist uns wichtig - sogar vollständig darauf verzichtet.

Bis zum **Hoffestwochenende am 31. August und 1. September** vergeht zwar noch einige Zeit - im Vorfeld werden Sie dazu weitere Informationen erhalten - dennoch wollen wir das Ereignis heute schon vorankündigen, wie die beiden Weinmenüs in Schockes Küche im Laurentiusshof, Birkweiler (ganz neu mit Michelin Stern ausgezeichnet) am 30. und 31. August. Ebenso die Siebeldinger Kulinarische Weinbergswanderung am 25. August, dem Sonntag davor, bei der wir nach einigen Jahren Abstinenz wieder mit einem Stand bei unserem einzigartigen Terrassen-Pergolaweinberg, der Albersweiler Latt, teilnehmen werden.

Bis dahin empfangen wir Sie gerne bei uns im Weingut, um Ihnen die Weine vorzustellen oder wir beraten Sie gerne telefonisch oder auf schriftlichem Weg, wenn Sie Fragen zu unseren Weinen oder bei Ihrem Weineinkauf haben. Ihnen und uns wünschen wir einen schönen Sommer und weiterhin viel Spaß mit unseren Weinen.

Mit freundlichen Grüßen
Ihre Familie Rebholz

P.S. Leider haben ganz aktuell die letzten Frostnächte, vor allem vom 22. auf 23. April, in vielen Weinbauregionen zu verheerenden Schäden geführt, die leider auch einen Teil unserer Weinberge betreffen. Die Reben können zwar meist noch Ersatztriebe bilden, die aber deutlich weniger Trauben tragen und zu einer recht unterschiedlichen Reife führen werden. Für uns bedeutet dies viel zusätzliche Arbeit übers Jahr und für die kommende Ernte deutliche Ertragseinbußen. „Die Natur gibt, die Natur nimmt“, diese Lektion der Demut hat sie uns wieder einmal gelehrt.



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: 9-12.30h
und 13.30-17.30h
Sa: 10-16h oder nach tel. Vereinbarung
Bei Gruppen ab 6 Personen nur mit Terminabsprache

weingut
ÖKONOMIERAT REBHOLZ



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



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 SONNENSCHNEIN

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 Geschmacks Wahrnehmung 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 SONNENSCHNEIN sowie die VDP.ERSTE LAGE® Frankweiler Biengarten sind bekannt für diese charakteristische Bodenart und die daraus entstehenden Weine.

UNSERE LAGEN



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



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



ÜBER DIE JAHRE

2023: Vier Witterungsperioden, Winzerjahrgang

Ein Weinjahr mit vier sehr unterschiedlichen Witterungsperioden: nach mildem Winter ein leicht verspäteter, kühler Vegetationsstart mit viel Feuchtigkeit. Sehr trockenes und warmes Sommerwetter ab Mitte Mai bewirkte rasantes Wachstum, sowie rasche und fruchtbare Reblüte. Ab der zweiten Julihälfte beständiger, ausgiebiger Regen. Ende August durch frühe Traubenreife große Gefahr von Fäulnis. Deshalb wurden auch schon im Vorfeld alle möglichen Maßnahmen ergriffen, um dies zu verhindern. Ab 9. September, unserem ersten Weinlesetag, viel Sonne, Wind und angenehme Temperaturen – Bedingungen, die zusammen mit der Vorarbeit und der erfahrenen, großen Lesemannschaft die Voraussetzung für großartige 2023er Weine waren. Im GANZ HORN war sogar eine Trockenbeerenauslese aus perfekten Rosinen möglich, die erste seit 20 Jahren. Ein echter Winzerjahrgang! Weine mit feinen Fruchtnoten, Klarheit, Finesse, gut eingebundener Säurestruktur und feinsten Mineralität.

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

Vegetationsverzögerung 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 Reblüte 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.

VDP.GUTSWEINE

Gutsweine 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				EUR
02303	2023	Riesling trocken, 12 % vol, Bio, 18,53 €/l	0,75 l	13,90
02306	2023	Riesling „Ökonomierat“ trocken, 11,5 % vol, Bio, 21,33 €/l	0,75 l	16,00
02315	2023	Weißer Burgunder trocken, 13 % vol, Bio, 18,53 €/l	0,75 l	13,90
02318	2023	Grauer Burgunder trocken, 13 % vol, Bio, 20,67 €/l	0,75 l	15,50
02324	2023	Sauvignon Blanc trocken, 10,5 % vol, Bio, 20,00 €/l	0,75 l	15,00
02320	2023	Muskateller trocken, 11,5 % vol, Bio, 20,67 €/l	0,75 l	15,50
02309	2023	Spätburgunder Rosé trocken, 11,5 % vol, Bio, 18,53 €/l	0,75 l	13,90
02014	2020	GODRAMSTEINER Gewürztraminer vom Lößlehm trocken, 14 % vol, Bio, 30,67 €/l	0,75 l	23,00

RIESLING

VOM BUNTSANDSTEIN - GANZ HORN

VDP.ORTSWEIN			EUR	
02307	2023	SIEBELDINGEN Riesling vom Buntsandstein trocken, 13 % vol, Bio, 34,67 €/l	0,75 l 0,375 l	26,00 13,50
02007	2020	SIEBELDINGEN Riesling vom Buntsandstein trocken, 12 % vol, Bio, 34,67 €/l In unserem Keller gereift; ab jetzt im besten Alter	0,75 l	26,00
VDP.GROSSE LAGE® - VDP.GROSSES GEWÄCHS®			EUR	
02319	2023	GANZ HORN Riesling GG trocken, 12,5 % vol, Bio, 84,00 €/l verfügbar ab September 2024	0,75 l 1,5 l	63,00 132,00

RIESLING

VOM ROTLIEGENDEN - KASTANIENBUSCH

VDP.ORTSWEIN			EUR	
02305	2023	BIRKWEILER Riesling vom Rotliegenden trocken, 13 % vol, Bio, 34,67 €/l	0,75 l 1,5 l	26,00 58,00
02005	2020	BIRKWEILER Riesling vom Rotliegenden trocken, 12 % vol, Bio, 34,67 €/l In unserem Keller gereift; ab jetzt im besten Alter	0,75 l	26,00
VDP.GROSSE LAGE® - VDP.GROSSES GEWÄCHS®			EUR	
02321	2023	KASTANIENBUSCH Riesling GG trocken, 12,5 % vol, Bio, 93,33 €/l verfügbar ab September 2024	0,75 l 1,5 l	70,00 146,00

RIESLING

VOM SCHIEFER - SCHÄWER

VDP.ORTSWEIN			EUR	
02311	2023	BURRWEILER Riesling vom Schiefer trocken, 12,5 % vol, Bio, 34,67 €/l	0,75 l	26,00
VDP.GROSSE LAGE® - VDP.GROSSES GEWÄCHS®			EUR	
02331	2023	SCHÄWER Riesling GG trocken, 12,5 % vol, Bio, 84,00 €/l verfügbar ab September 2024	0,75 l 1,5 l	63,00 132,00

RIESLING

VOM MUSCHELKALK - IM SONNENSCHNEIN

VDP.ORTSWEIN			EUR	
02323	2023	SIEBELDINGEN Riesling vom Muschelkalk trocken, 12,5 % vol, Bio, 34,67 €/l	0,75 l	26,00
VDP.ERSTE LAGE® - VDP.ERSTES GEWÄCHS®			EUR	
02327	2023	FRANKWEILER Biengarten Riesling IG* trocken, 13 % vol, Bio, 46,67 €/l	0,75 l 1,5 l	35,00 76,00
02127	2021	FRANKWEILER Biengarten Riesling IG* trocken, 12 % vol, Bio, 49,33 €/l	0,75 l	37,00
VDP.GROSSE LAGE® - VDP.GROSSES GEWÄCHS®			EUR	
02326	2023	IM SONNENSCHNEIN Riesling GG trocken, 12,5 % vol, Bio, 84,00 €/l verfügbar ab September 2024	0,75 l 1,5 l	63,00 132,00

WEISSER BURGUNDER

VOM MUSCHELKALK - MANDELBERG, IM SONNENSCHNEN

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 SONNENSCHNEN, sondern auch der MANDELBERG bringen jährlich einzigartige Weine hervor.

VDP.ORTSWEIN				EUR
02336	2023	SIEBELDINGEN Weißer Burgunder	0,75 l	26,00
		vom Muschelkalk	1,5 l	58,00
		trocken, 13,5 % vol, Bio, 34,67 €/l	0,375 l	13,50
02236	2022	SIEBELDINGEN Weißer Burgunder vom Muschelkalk	0,75 l	26,00
		trocken, 13,5 % vol, Bio, 34,67 €/l		
VDP.GROSSE LAGE® - VDP.GROSSES GEWÄCHS®				EUR
02317	2023	IM SONNENSCHNEN	0,75 l	60,00
		Weißer Burgunder GG	1,5 l	126,00
		trocken, 13 % vol, Bio, 80,00 €/l verfügbar ab September 2024		
02328	2023	MANDELBERG	0,75 l	60,00
		Weißer Burgunder GG	1,5 l	126,00
		trocken, 13 % vol, Bio, 80,00 €/l verfügbar ab September 2024		

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
02213	2022	Chardonnay R	0,75 l	45,00
		trocken, 13 % vol, Bio, 60,00 €/l	1,5 l	96,00
			0,375 l	23,00
01913	2019	Chardonnay R	1,5 l	102,00
		trocken, 13 % vol, Bio, 68,00 €/l		
02225	2022	π No® R	0,75 l	45,00
		trocken, 12 % vol, Bio, 60,00 €/l	1,5 l	96,00
02229	2022	Sauvignon Blanc R	0,75 l	35,00
		trocken, 12,5 % vol, Bio, 43,33 €/l		
01829	2018	Sauvignon Blanc R	1,5 l	84,00
		trocken, 12,5 % vol, Bio, 56,00 €/l In unserem Keller gereift; ab jetzt im besten Alter		

SPÄTBURGUNDER



HANSJÖRG REBHOLZ

Die VDP.GROSSE LAGE® IM SONNENSCHNEIN 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

02108	2021	Spätburgunder R trocken, 13 % vol, Bio, 32,00 €/l	0,75 l 0,375 l	24,00 12,50
02010	2020	SIEBELDINGER Spätburgunder vom Muschelkalk R trocken, 12,5 % vol, Bio, 53,33 €/l verfügbar ab September 2024	0,75 l 0,375 l	40,00 20,50
01910	2019	SIEBELDINGER Spätburgunder vom Muschelkalk R trocken, 12,5 % vol, Bio, 52,00 €/l	0,75 l 1,5 l	39,00 84,00
01950	2019	SIEBELDINGER Spätburgunder „Förster“ R trocken, 13 % vol, Bio, 84,00 €/l verfügbar ab September 2024	0,75 l	63,00
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

01930	2019	IM SONNENSCHNEIN R Spätburgunder GG trocken, 13 % vol, Bio, 101,33 €/l verfügbar ab September 2024	0,75 l 1,5 l	76,00 158,00
-------	------	---	-----------------	-----------------

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
01911	NV	π No® IX -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 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 Chardonnay 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
02341	2023	BURRWEILER Riesling vom Schiefer Kabinett 8 % vol, Z 48g/l, Bio, 32,00 €/l	0,75 l	24,00
01841	2018	KASTANIENBUSCH Riesling Spätlese 9,5 % vol, Z 68g/l, Bio, 42,66 €/l	0,75 l	32,00
02334	2023	GODRAMSTEINER Münzberg Gewürztraminer Spätlese 9 % vol, Z 76g/l, Bio, 38,67 €/l	0,75 l 0,375 l	29,00 15,00
02034	2020	GODRAMSTEINER Münzberg Gewürztraminer Spätlese 9 % vol, Z 84g/l, Bio, 38,67 €/l	0,75 l	29,00
02022	2020	ALBERSWEILER Latt Gewürztraminer Auslese 9 % vol, Z 98g/l, Bio, 61,33 €/l	0,75 l 0,375 l	46,00 23,50
01832	2018	GODRAMSTEINER Münzberg Muskateller Auslese 8,5 % vol, Z 108g/l, Bio, 50,67 €/l	0,75 l 0,375 l	38,00 19,50

LIQUEURWEIN

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