



RIESLING <ÖKONOMIERAT>

2023

"Typisch Rebholz!" ist ein Kommentar, den man von vielen Weinliebhabern hört. Aber was ist das typische an Rebholz-Weinen? Was unterscheidet unsere Weine von vielen anderen, macht sie so eigen, oder einzigartig, dass man sie wiedererkennt, oder dass sie zumindest genauso schmecken wie man sich dies vorgestellt hat? Damit sich ein Typ - oder sagen wir besser Stil - so einprägt, dass man ihn sucht, erwartet und wiedererkennt, bedarf es Konsequenz, Kompromisslosigkeit, Begeisterung und Ausdauer. Damit hat vor über 70 Jahren Ökonomierat Eduard Rebholz (1889 - 1966) begonnen; Er legte damals den Grundstein zu diesem Stil. Nicht, weil er erst mit über 50 Jahren die Verantwortung für den Weinbau übernahm, den, wie der Familienname schon sagt, schon viele Generationen vor ihm betrieben haben. Nein, es waren Art und Weise, wie er es anging. Er wollte, dass die Weine nicht nur typisch nach der Rebsorte, aus deren Trauben sie bereitet wurde, schmecken, sondern auch so einzigartig, wie der Boden, auf dem sie gewachsen sind und so unterschiedlich, wie die ganz verschiedenen Jahrgangsbedingungen. Deshalb verzichtete er auf alles was gleich macht, was Eigenarten nimmt, was zur Reproduktion führt. „Wie kann man dann von einem Typ reden?“ werden sicherlich jetzt viele fragen. Richtig, „typisch Rebholz“ bedeutet nicht ein immer gleich schmeckendes Markenprodukt, sondern ganz im Gegenteil: immer wieder völlig unterschiedlich, einzigartig schmeckende Weine! Das typische ist diese kompromisslose Individualität dabei, der Stil eben! Aus diesem Grund widmen wir Ökonomierat Eduard Rebholz diesen markanten Wein, der so durchgegrenzt und trocken, weil nicht ‚gesüßt, oder geschmälzt‘, so leicht, weil nicht ‚verbessert‘, so markant, weil nicht entsäuert, ist, wie er sich dies immer vorgestellt hat:

ALKOHOLGEHALT	11,5 % vol
SÄURE	6,1 g/l
RETSÜSSE	0,3 g/l
GESCHMACK	trocken
WEINART	weiß
TRAUBEN	Riesling
SIEGEL	Bio
BODEN	Lößlehm
ALLERGENE	Sulfite