

weingut
ÖKONOMIERAT REBHOLZ



VDP.GROSSES GEWÄCHS

IM SONNENSCHNEIN WEISSER BURGUNDER

2023

Typisch für einen Wein aus dieser Lage ist die rauchig, würzige Note im Duft, die vom Muschelkalkboden geprägt wurde. Die alten Weißburgunder Reben steuern gleichzeitig den schmelz und eine an Birnen, Mandarinen und Fenchel erinnernde Frucht hervor. Die Vollreife der absolut gesunden Trauben von zum Teil fast 40 Jahre alten Reben ist die Grundlage dieses Burgunders von Weltformat. Das Zusammenspiel von Mineralität und Traubenreife zeigt sich in der ausgeprägten salzigen, mineralischen Art, die den Wein im Mund sehr „lang“ macht. Unser zurückhaltender Ausbau im Edelstahltank bringt einen Absolut unverfälschten Herkunftswein zum Vorschein welcher ein perfektes Zusammenspiel zwischen Spannung, Reife, Kraft, Frucht, Fülle und mineralischem Säurespiel aufweist. Der Wein verfügt - wie alle Rebholz-Weine - über sehr großes Lagerpotenzial.

| | |
|---------------|------------------|
| ALKOHOLGEHALT | 13 % vol |
| SÄURE | 5,3 g/l |
| RETSÜSSE | 0,5 g/l |
| GESCHMACK | trocken |
| WEINART | weiß |
| TRAUBEN | Weißer Burgunder |
| SIEGEL | Bio |
| BODEN | Muschelkalk |
| ALLERGENE | Sulfite |

WEBSHOP WEINGUT ÖKONOMIERAT REBHOLZ

Weinstraße 54 • 76833 Siebeldingen

Telefon: +49 (0) 6345-3439

www.oekonomierat-rebholz.com • wein@oekonomierat-rebholz.de