

weingut  
ÖKONOMIERAT REBHOLZ

---



VDP.GROSSES GEWÄCHS

## IM SONNENSCHEN RIESLING

2023

Der Muschelkalkboden und die alten Reben prägen diesen Riesling. Dem typisch kalkig-kreidigen Duft folgen: gelbes Steinobst und Hefe. Mit Zeit im Glas wird die Frucht aber auch die mineralisch-steinigen, für Muschelkalk typisch rauchigen, Aromen immer präsenter. Der Wein verfügt über feine Reife und schmelzt, ist sehr kompakt, aber auch kühl und mineralisch wie man sie nur von Alten Reben kennt. Durch den hohen Kalkgehalt des Bodens ist die Säure stets sehr gut eingebunden und integriert. Ein sehr komplexer Wein mit viel Tiefe und großem Potenzial für die Zukunft.

ALKOHOLGEHALT	12,5 % vol
SÄURE	6,3 g/l
RESTSÜSSE	0,3 g/l
GESCHMACK	trocken
WEINART	weiß
TRAUBEN	Riesling
SIEGEL	Bio
BODEN	Muschelkalk
ALLERGENE	Sulfite

WEBSHOP WEINGUT ÖKONOMIERAT REBHOLZ

Weinstraße 54 • 76833 Siebeldingen

Telefon: +49 (0) 6345-3439

[www.oekonomierat-rebholz.com](http://www.oekonomierat-rebholz.com) • [wein@oekonomierat-rebholz.de](mailto:wein@oekonomierat-rebholz.de)