

weingut
ÖKONOMIERAT REBHOLZ



MAGNUM - VDP.GROSSES GEWÄCHS
GANZ HORN RIESLING
2023

Die Lage „GANZ HORN“ IM SONNENSCHNITT, zeigt sich immer als die puristischste unserer Lagen. Die lagentypischen salzig-mineralischen Noten lassen einen an die Kieselsteine des Hangschotterbodens erinnern, welchen der feine Duft nach weißem Pfirsich und reifen Zitrusfrüchten folgt. Nach kurzer Zeit entfaltet sich der Wein, und die für einen jungen Riesling typischen Hefenoten unterstreichen das Ganze. Der Wein zeichnet sich ebenfalls durch eine feine salzig-mineralische Säure aus, seine nicht enden wollende Länge und die sehr vielschichtige, komplexe elegante Finesse verlangen nach einem weiteren Schluck. Der Wein verfügt - wie alle Rebholz-Weine - über ganz großes Lagerpotential.

ALKOHOLGEHALT	12 % vol
SÄURE	7,3 g/l
RETSÜSSE	0,4 g/l
GESCHMACK	trocken
WEINART	weiß
TRAUBEN	Riesling
SIEGEL	Bio
BODEN	Buntsandstein
ALLERGENE	Sulfite

WEBSHOP WEINGUT ÖKONOMIERAT REBHOLZ

Weinstraße 54 • 76833 Siebeldingen

Telefon: +49 (0) 6345-3439

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