weingut
ÖKONOMIERAT REBHOLZ

MAGNUM - VDP.GROSSES GEWÄCHS

# KASTANIENBUSCH RIESLING

2023

Der Wein zeigt das perfekte Zusammenspiel zwischen Mineralität, Frucht und Säure, sowie Dichte und Eleganz. Der Duft ist ein Musterbeispiel der Lage. Auf hefigen Noten folgen Feuerstein, Heu, schwarzer Tee und kräutrig-frische Aromen wie Minze und Waldmeister. Mit Luft zeigt er zudem Anklänge von reifer Zitrusfrucht, rotfleischigem Weinbergspfirsich sowie exotischen Früchten. Auch geschmacklich wiederholt sich dieses Doppelspiel: Die Rebsorte steuert den fruchtigen, eleganten und der eisenhaltige Boden den Kräuter-würzigen, mineralischen Geschmack bei. Diesen Jahrgang zeichnet seine schier endlos wirkende Länge aus, welche sich als Zusammenspiel aus feinen Gerbstoffen und der Schiefer-Mineralität zeigt. Der Wein verfügt - wie alle Rebholz-Weine - über ganz großes Lagerpotential.

| | |
|---|---|
| ALKOHOLGEHALT | 12,5 % vol |
| SÄURE | 6,4 g/l |
| RESTSÜSSE | 0,3 g/l |
| GESCHMACK | trocken |
| WEINART | weiß |
| TRAUBEN | Riesling |
| SIEGEL | Bio |
| BODEN | Rotliegend |
| ALLERGENE | Sulfite |

WEBSHOP WEINGUT ÖKONOMIERAT REBHOLZ
Weinstraße 54 • 76833 Siebeldingen
Telefon: +49 (0) 6345-3439
www.oekonomierat-rebholz.com • wein@oekonomierat-rebholz.de