weingut
ÖKONOMIERAT REBHOLZ

MAGNUM - VDP.GROSSES GEWÄCHS

IM SONNENSCHEIN 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
RESTSÜSSE	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