weingut
ÖKONOMIERAT REBHOLZ



BIRKWEILER RIESLING VOM ROTLIEGENDEN

2025

Der Wein zeigt das perfekte Zusammenspiel zwischen Reife und Mineralität, Frucht und Säure sowie Dichte und Balance. Lagentypisch wird der Duft zum einen durch den Boden „Rotliegendes“ mit seinen markanten mineralischen Aromen – Rauch, Pfeffer, Feuerstein, Heu, Tee, Kräuter – geprägt, zum anderen kommen von der Rebsorte Riesling Zitrus-, Apfel-, Pfirsich- und Aprikosenaromen. Auch geschmacklich wiederholt sich dieses Doppelspiel: Die Rebsorte steuert den fruchtigen und der Boden den kräutrig-würzigen, mineralischen Geschmack bei. Wie alle Rebholz-Weine verfügt dieser Wein über sehr großes Reifepotential.

ALKOHOLGEHALT	13 % vol
SÄURE	7,3 g/l
RESTSÜSSE	0,5 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