weingut
ÖKONOMIERAT REBHOLZ



BURRWEILER RIESLING VOM SCHIEFER

2025

Der Wein zeigt durch seine geradlinige elektrisierende Säure und die präzise Mineralität sowie die leichte kühle Frucht eindrucksvoll seine Herkunft. Geprägt durch die Burrweiler Schieferlagen Altenforst und SCHÄWER zeigt der Wein zum einen die Kühle des Modenbachtals im Altenforst, aber auch die Reife des Schieferhangs im SCHÄWER. Aromatisch überwiegt die Mineralität, welche sehr geradlinig ist gepaart mit der typischen Rieslingfrucht von Apfel, Zitrus und einem noch eher festen Weinbergspfirsich. Wir sprechen diesem Wein wie allen unserer Weine ein großes Reifepotential zu.

ALKOHOLGEHALT	12,5 % vol
SÄURE	7,7 g/l
RESTSÜSSE	0,2 g/l
GESCHMACK	trocken
WEINART	weiß
TRAUBEN	Riesling
SIEGEL	Bio
BODEN	Schiefer
ALLERGENE	Sulfite

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