weingut
ÖKONOMIERAT REBHOLZ

MAGNUM - VDP.ERSTES GEWÄCHS

FRANKWEILER BIENGARTEN RIESLING

2025

Typisch für einen Wein aus dieser Lage ist die sehr rauchig, würzige Note in der Nase, welche vom Muschelkalkboden geprägt wurde. Die außergewöhnliche Zusammensetzung des Bodens zeigt sich in einer sehr ausgeprägten geschmacklichen Mineralität – dem Spiel von Salzen und Säuren – die uns den Wein „sehr lange schmecken" lässt. Durch die perfekte Reife der Trauben, die schonende Trauben- und Maischeverarbeitung, sowie unseren schonenden Weinausbau im Edelstahlfass entstand ein sehr sortentypischer Wein mit viel Eleganz. Die Spannung aus Reife, Kraft, Frucht, Fülle und mineralisch-kühlem, elegantem Säurespiel machen den Reiz dieses trockenen Rieslings aus. Durch seine Eigenschaften verfügt er, typisch für Rebholz-Weine, über ein sehr langes Alterungspotential.

ALKOHOLGEHALT	13 % vol
SÄURE	6,7 g/l
RESTSÜSSE	0,3 g/l
GESCHMACK	trocken
WEINART	weiß
TRAUBEN	Riesling
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