

Naam van de wijn: Weisser burgunder trocken

Producent: Weingut Ökonomierat Rebholz

Herkomstbenaming: Pfalz, Duitsland

Druivenras(sen): weisser burgunder 100%

Regio – Terroir - Wijnbedrijf: Ökonomierat Rebholz is een beroemd en alom gerespecteerd wijnbedrijf in het zuiden van het Pfalz gebied. De geschiedenis van het wijngoed in Siebeldingen gaat terug naar de 16^e eeuw. De familie Rebholz heeft het sinds meer dan 100 jaar in zijn bezit. Hansjörg Rebholz en zijn familie bezitten 18 hectares wijngaarden, waaronder de top wijngaarden In Sonnenschein en Kastanienbusch. 85% van de hier geproduceerde wijnen worden gemaakt van de riesling of een van de pinot druiven. De rest van de productie bestaat uit specialiteiten als gewürztraminer en muskateller. Weingut Rebholz behoort tot de top 5 domeinen uit het Zuid-Pfalz gebied. Al meer dan 15 jaar werkt Hansjörg Rebholz aan het kwalitatief upgraden van zijn wijnen. Als vermaard lid van de VDP (predicaat wijnbouwers verbond) is dit domein een schoolvoorbeeld van de vernieuwde topkwaliteit van de Duitse wijnbouw. Het wordt al jaren gezien als een van de beste tien wijndomeinen van Duitsland. In 2002 werden de inzet en de wijnen van Hansjörg Rebholz bekroond met de felbegeerde titel "Duitse Wijnmaker van het Jaar". Sindsdien is de kwaliteit alleen maar beter geworden en de waardering van de Duitse en internationale pers is zeer lovend.



Deze wijn komt van wijngaarden op een bodem van muschelkalk (kalksteen met fossiele zeeschelpen).

Vinificatie (wijnbereiding): de streng geselecteerde druiven ondergaan direct bij aankomst in de wijnkelders een koude inweking van 24 uur om de volle aromatische kracht van de schillen te benutten. De gisting vindt plaats op RVS tanks. Gezocht wordt naar een perfecte balans tussen fris zuur, fruit, restsuiker en alcohol.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: de combinatie van druivenras en bodemtype geeft een bijzondere, kenmerkende complexiteit aan deze wijn. Zeer elegant en verfijnd, vol aromatisch (appel, peer, kweeper), complex, diep en zeer fris, met een prachtige, zachte en minerale finale. Serveren: 8-12°C. Bewaren: op zijn best 1-3 jaar na de oogst.

Culinair advies: perfecte wijn voor delicate, lichte gerechten uit de moderne, internationale keuken, in het bijzonder op basis van vis en zeevruchten.

Medailles, onderscheidingen, eervolle vermeldingen: ***** Eichelmann Deutschland Weine, Winemaker of the Year 2002, ...

Smaaktype: fris strak, aromatisch, fruitig en mineraal.