

Naam van de wijn: Weingut Ökonomierat Rebholz - Ganz Horn im Sonnenschein Riesling GG

Producent: Weingut Ökonomierat Rebholz

Regio: Pfalz, Rheinland-Pfalz, Duitsland

Druivenras(sen): riesling.

Smaaktype: droog, halfvol, verfijnd, elegant, zeer complex, puur en expressief.

Bewaarcapaciteit: tot 20 jaar na de oogst.

Serveertemperatuur: 10 tot 12°C.

Culinair advies: kreeft, kalfsoester, patrijs, witte asperges met kervelsaus, licht gerijpte geitenkaas of Reblochon, en verfijnde Aziatische gerechten.

Glasadvies: Riedel Veritas Riesling, Riedel Vinum Chianti/Riesling, Riedel Sommeliers Chianti.



Wijnbedrijf: De familie Rebholz heeft wortels in de wijngeschiedenis in de Pfalz die weliswaar teruggaan tot 1632, maar met de aandacht die Eduard Rebholz (1889-1966) besteedde aan het bestuderen van o.a. het klimaat, de bodemsamenstelling en wijnstokken van de familie wijngaarden en de conclusies die hij hieraan verbond, legde hij de basis van de huidige topkwaliteit van Weingut Ökonomierat Rebholz. Eduard Rebholz was met zijn wijnen een van de eerste propagandisten van het wijnmaken op een natuurlijke manier. In 1951 presenteerde hij zijn concept dat wijn in de wijngaard gemaakt wordt en niet met het onnatuurlijk en onnodig toevoegen van suiker (chaptalisatie) of zoet/ongefermenteerd druivensap (Süßreserve) en geen ontzuring. Deze manier van denken, leverde hem de titel Ökonomierat op, die vervolgens in de naam Weingut Ökonomierat Rebholz werd verwerkt. De lijn van droge buitengewoon verfijnde wijnen met optimale terroir expressie wordt voortgezet door Eduard's kleinzoon Hans-Jörg Rebholz die met het 22 hectare tellende wijngoed in 2005 zelf overging naar een totaal biologisch dynamische manier van werken. Met onovertroffen resultaat. Het wijntijdschrift Falstaff verleende Hans-Jörg Rebholz niet voor niets de titel van "Winzer des Jahres 2013". Het is dan ook niet verwonderlijk dat Weingut Ökonomierat Rebholz al sinds 1991 lid is van de VDP en Hans-Jörg Rebholz sinds enkele jaren zelfs regiovoorzitter is van de afdeling Pfalz van de VDP (Verband Deutscher Prädikatsweinguter). Deze groep van wijnmakers maakte in de jaren negentig op vrijwillige basis een eigen classificatie van wijngaarden op basis van terroir, net zoals in de Bourgogne is gedaan. De kwaliteit van de VDP producenten liegt er niet om met namen als: Weingut Dönnhoff, Weingut Fritz Haag, Weingut Wittmann, Weingut Heymann-Löwenstein en Weingut Dr. Loosen. De wijnen van Weingut Ökonomierat Rebholz worden vooral gedefinieerd door hun complexe mineraliteit, elegantie en balans.

Regio: In de jaren zeventig van de vorige eeuw kwam in Duitsland een wetgeving tot stand met verplichte kwaliteitskeuring en een classificatiesysteem waarin dertien wijnbouwgebieden (Anbaugebiete) werden vastgelegd. De belangrijkste Anbaugebiete zijn kwalitatief gezien: de Mosel, Pfalz, Rheingau, Nahe, Mittelrhein en Rheinhessen. De Pfalz is het op een na grootste Anbaugebiet van Duitsland, het grenst in het noorden aan Rheinhessen en in het zuiden aan de Franse Elzas. Het wijngedebied is het warmste van Duitsland en heeft een gematigd klimaat met warme (soms zelfs hete) zomers, een mooi najaar en vrijwel geen sneeuw in de winter. Lange tijd was de Pfalz het wijngedebied waar voornamelijk bulkwijnen vandaan kwamen, maar sinds begin jaren negentig van de vorige eeuw vindt er in een sneltreinvaart een omwenteling plaats richting de productie van zeer goede kwaliteitswijnen. De meest interessante en beste wijnen komen uit het Bereich Mittelhaardt en de Südliche Weinstraße waar zich Weingut Ökonomierat Rebholz bevindt met de fabuleuze Grosse Lagen Im Sonnenschein, Ganz Horn, Kastanienbusch, Albersweiler Latt en Mandelberg. Ook in de Pfalz is de riesling het belangrijkste druivenras, echter door het klimaat duidelijk voller en met minder zuren dan de rieslings die bijvoorbeeld uit de Mosel of Rheinhessen komen.

Wijngaard & Vinificatie: De druiven worden met de hand geplukt, waarbij zeer streng druif voor druif geselecteerd wordt. In de vinificatiekelder krijgen de druiven een koude inweking van 24 uur. Aansluitend volgt persing en laat men het sap temperatuurgecontroleerd de alcoholische fermentatie met wilde (druifeigen) gisten ondergaan in een roestvrijstalen tank. In dezelfde rvs-tank rijpt de wijn nog ruim 6 maanden op de fijne 'lie'. Hierna wordt de wijn zonder klaring of filtering gebotteld. Dit hele proces verloopt volgens strikt biologisch-dynamische regels en voorschriften.

Smaakimpressie: Helder, strogeel van kleur. In de neus aroma's van citrusfruit, vuursteen, perzik, ananas en verse groene kruiden. In het smaakpalet tonen van limoenschil, geel steenfruit, appel en een ziltige mineraliteit, die gepaard gaan met een lange complexe afdronk met rafijne zuren.