

Naam van de wijn: Ganz Horn-Im Sonnenschein Riesling GG

Producent: Weingut Ökonomierat Rebholz

Herkomstbenaming: Pfalz, Duitsland

Druivenras(sen): riesling 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<sup>e</sup> 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.



De Grand Cru (Grosse Gewächs) Ganz Horn-Im Sonnenschein komt van een klein perceel binnen Im Sonnenschein. Het ligt op een bodem van 'buntsandstein' (bonte/gekleurde zandsteen).

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, intens aromatisch (abrikozen, perzik, appel), complex en strak, perfect evenwichtig, met een zeer herkenbare ziltige mineraliteit. Serveren: 8-12°C. Bewaren: deze wijn ontwikkelt zich heel langzaam, pas na 3-5 jaar na de oogst is het echt op dronk. Geweldig oplegpotentieel!

Culinair advies: perfecte wijn voor frisse gerechten met vis of zeevruchten, kalfs- of varkensvlees, gevogelte... Eveneens zeer verdienstelijk bij ambachtelijke, frisse geitenkazen.

Medailles, onderscheidingen, eervolle vermeldingen: 90 pp en \*\*\*\*\* Eichelmann Deutschland Weine, Winemaker of the Year 2002, ...

Smaaktype: fris strak, krachtig aromatisch, fruitig en mineraal.