

Naam van de wijn: Spätburgunder 'Tradition' S Trocken

Producent: Weingut Ökonomierat Rebholz

Herkomstbenaming: Siebeldingen, Pfalz, Duitsland

Druivenras(sen): spätburgunder (pinot noir) 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.

Deze wijn komt van wijngaarden op een bodem van kalksteen.

Vinificatie (wijnbereiding): de spätburgunder druiven worden met de hand geplukt. De gisting vindt plaats met schillen, waarna de jonge wijn twee jaar rijpt in vaten van Franse en Pfälzer Wald eikenhout, 50% nieuw en 50% gebruikt. De wijn wordt niet gefilterd voor het bottelen.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: deze wijn is een perfect voorbeeld van een frisse en fruitige Pfälzer spätburgunder, met volop zoetzuur fruit (morellen, rode bessen) in de neus, een frisse en elegante structuur en een fluwelige en zachte smaak. Serveren: 12-16°C. Bewaren: op zijn best 1-3 jaar na de oogst.

Culinair advies: perfecte wijn voor delicate, lichte gerechten uit de moderne, internationale keuken. Breed inzetbare culinaire allrounder.

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

Smaaktype: fris en fruitig, medium vol, met houtopvoeding.