

## DIE REGION

Die **Pfalz** zählt zu den wärmeren Weinbaugebieten in Deutschland und gleichzeitig auch zu den niederschlagsarmen. So können die Trauben am Stock sehr gut ausreifen, was den Weinen einen vollmundigen und gefälligen Charakter verleiht. Dennoch fallen die Weine auch unterschiedlich aus, gedeihen sie doch auf den unterschiedlichsten Bodenstrukturen. Verfechter des Terroirgedankens kommen also auch hier voll auf ihre Kosten. Kernpunkt der Weinerzeugung in der Pfalz ist natürlich der Riesling, der hier häufig etwas üppiger ausfällt als beispielsweise im nördlicheren, kühleren Rheingau. Daneben gewinnen aber auch die Burgundersorten wie Weiß- oder Grauburgunder zunehmend an Bedeutung. Und weil das Klima es gestattet, wachsen hier auch ganz hervorragende Rotweine, allen voran der feine wie grazile Spätburgunder.



Hansjörg Rebholz  
und seine Söhne

## DIE ERZEUGER

Das **Weingut Rebholz** mag »nur« auf drei Generationen Weinbau zurückblicken können, tatsächlich befindet es sich seit Jahrzehnten an der Spitze der Qualitätsrevolution in der Südpfalz. Man darf hier getrost auch von Pionieren sprechen. Dabei verfolgt Hansjörg Rebholz, der heute die Geschicke des Weinguts leitet, konsequent die kompromisslose Qualitätspolitik seines Großvaters und Vaters fort. Für die Familie Rebholz spielt der Gedanke des Naturweins eine zentrale Rolle. Heute erlaubte Methoden wie das Chaptalisieren oder das Entsäuern lehnt man ab, um einen so authentisch wie irgend nur möglichen Geschmack zu erzielen. Dafür braucht man exzellentes Lesegut aus geringen Erträgen, das selbstverständlich per Hand eingebracht wird. Die Weine von Rebholz erzielen beste Bewertungen bei Vergleichsverkostungen, und durch die harte Arbeit, die keine Kompromisse kennt, werden seine Weine selbst in schwächeren Jahrgängen hoch bewertet. »In schwierigen Jahrgängen erkenne man die Qualität des Winzers«, so die Devise von Hansjörg Rebholz.

# 2020 RIESLING VOM MUSCHELKALK »FASS 23«

Pfalz, Ökonomierat Rebholz

## WEINBESCHREIBUNG

Ein hochkarätiger Pfälzer Riesling, der in hellem Strohgelb strahlt und glänzt und der jugendliche, grüngoldene Reflexe zeigt. Er duftet intensiv nach Steinobst wie **Pfirsichen** und **Aprikosen** aber auch Steinobst wie reifen **roten Äpfeln**. Das komplexe und faszinierende Bouquet zeigt auch frische Komponenten wie eine **leichte Kräuternote** und **feine Mineralität**. Der Wein schmeckt jetzt schon phantastisch, beginnt sich zu öffnen, ist aber noch ganz auf die Frucht konzentriert. Die harmonische Säure ist schön eingebunden und gibt dem Wein den nötigen Rückhalt und Druck. Das Finish ist üppig-fruchtig und anhaltend. Dieser Wein ist jetzt schon groß, wird aber noch »wachsen«. In Kürze: dies »Fass 23« bedeutet Rieslingperfektion von einem der besten deutschen Erzeuger und wird nur für Hawesko-Kunden gefüllt.



Riesling



## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Hervorragend zu Meeresfrüchten oder pochiertem Fisch, auch perfekt zu hellem Fleisch wie Geflügel oder Kalb mit hellen Saucen oder den vielseitigen Gewürzaromen der milden indischen Küche.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

---

---

---