



REBHOLZ

Weingut Ökonomierat Rebholz
76833 Siebeldingen · Weinstraße 54
Tel. (06345) 3439 · Fax 7954
wein@oekonomierat-rebholz.de
www.oekonomierat-rebholz.de



Inhaber/in und Betriebsleitung

Familie Rebholz

Keller Hans und Valentin Rebholz

Außenbetrieb Hans und Valentin Rebholz

Historie Weinbau in der Familie seit über 350 Jahren

Rebfläche 26 Hektar

Jahresproduktion 120 000 Flaschen

Beste Lagen Birkweiler Kastanienbusch und Mandelberg, Siebeldinger Im Sonnenschein und Ganz Horn, Burrweiler Schäwer (Große Lagen), Albersweiler Latt, Frankweiler Biengarten, Arzheimer Rosenberg (Erste Lagen)

Boden Muschelkalk, Buntsandsteinverwitterung, Rotliegendes, Hangschotter, Schiefer, Lösslehm

Rebsorten 40% Riesling, 20% Spätburgunder, 15% Weißburgunder, 11% Chardonnay, je 4% Grauburgunder und Muskateller, 3% Gewürztraminer, 2% Sauvignon Blanc, 1% Silvaner

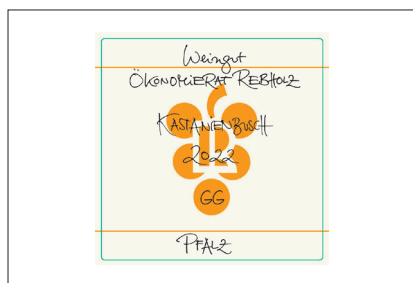
Erlebenswert Kastanienbusch und der historische Terrassen-Pergolaweinberg Albersweiler Latt

Mitglied VDP, Respekt-Biodyn, La Renaissance des Appellations, Fünf Winzer – Fünf Freunde



Bei manchen Weingütern sind die Jahrgangsausschläge deutlich geringer als bei anderen – das trifft definitiv auf Rebholz zu. Hier ist das Level allgemein schon so hoch, das Können so nuanciert, man holt auch aus schwierigeren Jahren noch das Allerbeste heraus. Nun

war 2022 alles andere als schwierig, doch die Feinheiten machen es. „Wir hatten mitten im Herbst zwei Wochen, da wurde kaum gelesen, weil bei der Entwicklung der Trauben nichts vorwärts ging“, blickt Hansjörg Rebholz zurück. Die Weinbereitung wird inzwischen von den Söhnen, den Zwillingen Hans und Valentin übernommen. Beide waren viel weltweit auf anderen Weingütern unterwegs, um hinzulernen. Nicht, um zu Hause große Veränderungen anzustoßen, sondern um noch mehr zu verstehen, was sie tun. Der Rebholz-Stil in konsequenter Trockenheit bleibt unangetastet. Die Weine sind mitreißend, nie würde ein Kompromiss den Keller verlassen, weniger als 100 Prozent gibt es nicht. Einen einzelnen Wein herausgreifen? Schwierig. Und doch: Der karge Riesling vom Schiefer, mit seinem Feuerstein, hat es uns besonders angetan.



- 90** 2017 Riesling Sekt b. A. Extra Brut VDP.Sekt.Prestige R
28 € | 12%
- 93** 2014 ▯-No. Sekt b. A. Extra Brut VDP. Sekt.Prestige R Gold
55 € | 12%
- 87** 2022 Weißer Burgunder trocken
13,90 € | 13%
- 89** 2022 Riesling trocken
13,90 € | 11%
- 89** 2022 Muskateller trocken
15,50 € | 12%
- 89** 2022 Siebeldinger Riesling trocken vom Buntsandstein
25 € | 11%
- 89** 2022 Siebeldinger Weißer Burgunder trocken vom Muschelkalk
25 € | 13,5%

- 90** 2022 Birkweiler Riesling trocken vom Rotligenden
25 € | 11,5%
- 91** 2022 Burrweiler Riesling trocken vom Schiefer
25 € | 11% **TIPP**
- 91** 2022 Siebeldinger Riesling trocken vom Muschelkalk
25 € | 11%
- 91** 2022 Frankweiler Biengarten Riesling trocken Erste Lage
35 € | 11,5%
- 93** 2021 Chardonnay trocken R
43,50 € | 13%
- 94** 2022 Burrweiler Schäwer Riesling VDP. Großes Gewächs
62 € | 12%
- 94** 2022 Siebeldinger Ganz Horn Riesling VDP.Großes Gewächs
62 € | 12,5%
- 94** 2022 Siebeldinger im Sonnenschein Riesling VDP.Großes Gewächs
62 € | 12,5%
- 94** 2022 Birkweiler Mandelberg Weißburgunder VDP.Großes Gewächs
59 € | 14% **TOP 10**
- 95** 2022 Siebeldinger im Sonnenschein Weißburgunder VDP.Großes Gewächs
59 € | 13% **TOP 10**
- 95** 2022 Birkweiler Kastanienbusch Riesling VDP.Großes Gewächs
69 € | 12,5%
- 91** 2021 Spätburgunder trocken R
23 € | 12,5%
- 92** 2021 Spätburgunder trocken vom Muschelkalk
39 € | 12,5%
- 94** 2021 Siebeldinger Spätburgunder trocken Förster
Preis auf Anfrage | 12,5%
- 95** 2021 Siebeldinger im Sonnenschein Spätburgunder VDP.Großes Gewächs
Preis auf Anfrage | 12,5%