

2005 Silvaner Kabinett, Ökonomierat Rebholz

Wijnhuis

Al meer dan drie eeuwen leeft de familie Rebholz van wijnbouw in de Zuid-pfalz, maar nog nooit had dit wijnhuis zo'n cultstatus gekregen, als sinds de overname van Hansjörg Rebholz in 1978 het geval is. Deze status is te danken aan de ultra droge stijl van wijnmaken, radicale uitvoering van een kwaliteitsfilosofie en hoe deze gedemonstreerd wordt in een grote variëteit van druivenrassen: riesling, silvaner, weißburgunder, grauburgunder, spätburgunder ed. De titel „Ökonomierat“ werd vergeven aan de opa van Hansjörg, vanwege zijn verdiensten voor kwaliteitsbevordering, door het Bundesland Rheinland-Pfalz. Door de Duitse Gault Millau wordt Rebholz als enige Pfalzer wijnmaker beoordeeld met het maximale aantal van 5 druiven.



Wijnbouwgebied

- De bodem van de Silvaner Kabinett is te vinden in de lage „Im Sonnenschein
- Terwijl de meeste wijnbergen langs de rand van het Haardtgebergte – de overgang van de rijnomgeving naar het Pfälzer Wald – een oostelijke hang hebben, bestaan er ook met een zuidelijke ligging: De „Siebeldinger Sommerseite“ heeft als specifieke naam „Im Sonnenschein“. Deze wijnberg ligt zo'n 160 tot 225 meter boven het niveau van de Noordzee en heeft een stijgingspercentage van 5 – 20 %. De positionering is in de Zuid-pfalz aan de westelijke zijde van de „Deutschen Weinstraße“ tegen het Haardtgebergte, die de druivenstokken beschermt tegen de koudere, noordelijke luchtstromen.
- Deze wijnberg maakt deel uit van de *Rheingraben*, een dal van zo'n 300 km van Colmar tot aan Basel. Door de extremen van enerzijds verzakkingen in de Rheingraben en anderzijds de sterke verhogingen van het Pfälzer Wald, zijn hier complexe geologische formaties te vinden. Dominant in het perceel van Rebholz is het kalkgehalte (muschelkalk), dat ten tijde van de Trias periode - 200 miljoen jaar terug - is ontstaan. Het bewijs dat dit vroeger een oceaangebied was wordt nog steeds bevestigd door de fossiele vondsten. Het deel van „Im Sonnenschein“ dat wordt gebruikt voor de silvaner druivenstokken bestaat uit een löss/leem bodem.

Vinificatie

- Oogst: rond 10 oktober 2005, flessen zijn gevuld op 5 april 2006;
- Rebholz houdt vast aan de oude wijnwetgeving ten tijde van natuurwijn, wat ook betekent dat volledig wordt afgezien van methoden als chaptalisering (toevoegen van suikers) als het ontzuuren van wijn. Ook wordt afgezien van de moderne technische methode van concentratie, waarbij water onttrokken wordt uit de most.

Wijnanalyse

- Alcohol: 12,5 % ; natuurlijke restsuiker: 0,6 g/ltr; zuurgraad: 6 g/ltr

Druivenras: Silvaner

- Eén van de oudste druivenrassen in Duitsland. Het vermoeden bestaat dat de voorvader hiervan de Fiano is die beschreven werd door de Romeinse auteur Plinius (23-79 AD). Kenmerk van dit druivenras is ook zijn neutrale karakter waardoor deze in staat is de bodemsoort te weerspiegelen.

Wijnbeschrijving

- Zuiver, direct, minimalistisch en fris. Volgens de wijnmaker zelf zijn er tonen te ontdekken van appels, gedroogd gras en vers gebakken brood. Opvallend is dat deze silvaner totaal door gegist is, waardoor het (rijp) fruit minder op de voorgrond treedt, maar waarbij de mineralische bodem in zijn nasmaak dominant naar voren komt. (Serveertemperatuur: niet te koud)

Referenties

- *Pas sinds het einde van de jaren tachtig ken ik de wijnen van Rebholz: er is niemand anders in het zuiden van de Pfalz waarvan de kwaliteit zich van jaar tot jaar continu zo heeft verbeterd.* (Eichelmann, 2005, waardering ****)
- *Principieel kunnen Rebholz-wijnen, van gutsrieslingen tot Größen Gewächsen, blind worden gekocht; van welk ander wijnhuis kan dat worden verondersteld.* (Norbert Lewandowski, Die größten Rieslinge der Welt, 2003)