

2009 Rosé Spätburgunder Spätlese Trocken, 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 te samen met Knipser als enige Pfalzer wijnmaker beoordeeld met het maximale aantal van 5 druiven. Biologische certificering volgde in 2008.



Wijnbouwgebied

- 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.
- De spätburgunder bevindt zich in en bij de bekende lage „Im sonnenschein“. 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. 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 spätburgunder bestaat uit een löss/leem bodem.

Vinificatie

- Selectieve, intensieve, handmatige oogst: eind oktober 2009
- Voor het behoud van de aromen werd gekozen voor een maische tijd van 24 uur, vervolgens langzame gisting in edelmetale tanks.
- Vinificatie volgens biologische normeringen.
- Rebholz houdt vast aan de oude wijnwetgeving, zodat 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: 13,5 % ; natuurlijke restsuiker: 3,3 g/ltr; zuurgraad: 6,5 g/ltr

Wijnbeschrijving

- Duidelijke spätburgunder neus. In de mond zijn de subtiele tonen van (bos)aardbeien te vinden. Vruchtaromen zijn vermengd met mineraliteit. Droge minimalistische krachtige rosé die blijft nagalmen. De gehele indruk is er ook één van zuiverheid en puurheid.

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 ****)
- Principeel 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)