



**2023 IM SONNENSCHN
Weißer Burgunder GG
VDP.GROSSE LAGE**

Alkohol 13 %vol. – Säure 5,3 g/l – Restzucker 0,5 g/l

Lage

Während die meisten Weinberge entlang des Haardtrandes, dem Übergang von Rheinebene zu Pfälzer Wald, durch den von Süden nach Norden verlaufenden Rheingraben als Osthänge geformt wurden, gibt es im aus dem Pfälzer Wald ins Rheintal führenden Queichtal auch Südhänge. Diese „Siebeldinger Sommerseite“ hat die Lagenbezeichnung „Im Sonnenschein“. Die Weinberge liegen 160 bis 225 m über NN und haben 5 bis 20 % Hangneigung. Die alten Bezeichnungen der Gewannen „Am Berg“, „Auf'm Berg“ und „Stockwingert“ (von Kalkstock) beschreibt die Parzellen unserer Burgunder sehr gut. Am höchsten Punkt der Lage gelegen sind diese Parzellen die kargsten und steinigsten der Lage. Dieser Wein stammt aus Parzellen mit bis zu 40 Jahre alten Reben, die sich auf 185 und 225 m über NN im Süd- und Südwesthang befinden.

Boden

Durch die Senkung und die Verwerfungen des Rheingrabens und die starke Hebung des Pfälzer Waldes treten im Gebiet rund um Siebeldingen ganz alte und tiefliegende geologische Formationen zu Tage. Die Böden in der Lage „Im Sonnenschein“ sind deshalb sehr unterschiedlich. In unserer Parzelle findet man Muschelkalkboden, der in der Zeit der Trias vor 220 Millionen Jahren entstanden ist. Die Kalksteine sind marine Sedimente, in denen man immer wieder Versteinerungen von Meeresflora und -fauna findet. Kalkboden ist eine Voraussetzung für alle großen Burgunder / Pinots der Welt!

Weinbau

Seit 2006 erfolgt in all unseren Weinbergen eine ökologische Bewirtschaftung. Wir fördern dadurch nicht nur die komplexen, biodynamischen Wechselwirkungen des artenreichen „Ökosystem Weinberg“, sondern wir schaffen dadurch auch mehr Eigenart im Wein und sorgen für eine bessere Nachhaltigkeit in der unvergleichlichen Wein-Kulturlandschaft der Pfalz. Alte Reben sind eine Voraussetzung für GROSSE Weine, daher pflegen wir mit großem Zeitaufwand unsere alten Parzellen und halten die alten Reben jung und vital.

Vinifikation

Nach der selektiven Handlese wurden die Trauben entrappt und nach einer 24-stündigen Maischestandzeit durch unsere Korbkelter schonend entsaftet. Nach einer 24-stündigen Sedimentation des Mosttrubs folgte die Gärung in Edelstahl tanks. Nach 5-monatiger Lagerung auf der Vollhefe folgte im März der Abstich und im Juli die Flaschenfüllung.

Wein

Typisch für einen Wein aus dieser Lage ist die rauchig-würzige Note im Duft, die vom Muschelkalkboden geprägt wurde. Die alten Weißburgunder-Reben bringen in der Nase gleichzeitig den Schmelz und eine an reife Birnen und Zitronenschale erinnernde Frucht hervor, ergänzt durch etwas Feuerstein. Die Vollreife der absolut gesunden Trauben von zum Teil fast 40 Jahre alten Reben ist die Grundlage dieses Burgunders von Weltformat. Er wirkt am Gaumen sehr konzentriert und reif und hinterlässt einen runden, seidigen Eindruck. Das Zusammenspiel von Mineralität und Traubenreife zeigt sich in der ausgeprägt salzig-mineralischen Art, die dem Wein einen sehr langen Abgang verleiht. Unser zurückhaltender Ausbau im Edelstahltank bringt einen absolut unverfälschten Herkunftswein zum Vorschein, der ein perfektes Zusammenspiel zwischen Spannung, Reife, Kraft, Frucht, Fülle und mineralischem Säurespiel aufweist. Der Wein verfügt - wie alle Rebholz-Weine - über sehr großes Lagerpotenzial.