

SICHTUNG DES MONATS

Wir haben gesichtet: Katharina Lachomski
Weingut Ökonomierat Rebholz
Pfalz



Warum arbeitest du mit Wein?

Ich habe mich für den Beruf als Winzerin entschieden, um mich mit der Leidenschaft Wein auch im täglichen Leben zu beschäftigen. Die Nähe zur Natur und die Individualität dieses Produktes machen es so spannend. Zugleich ist es auch jedes Jahr aufs Neue eine Herausforderung mit dem abwechslungsreichen Produkt Wein zu arbeiten.

Warum hast Du genau diese Rebsorten ausgesucht?

Warum hast du dir genau diese Rebsorten ausgesucht? Die ausgewählten Rebsorten zeigen einen schönen Querschnitt unseres Sortenspektrums. Riesling ist für uns die Hauptrebsorte und auch die meist ausgebaute in unserem Weingut. Da Riesling das Terroir sehr gut widerspiegeln kann und wir mit unterschiedlichsten Bodenformationen arbeiten können, ist eine große Facettenvielfalt geboten. Der Muskateller, trocken ausgebaut, hat im Hause Rebholz eine Tradition. Ein schönes Beispiel für einen angenehmen Bukettwein mit einer sehr feinen Aromatik.

Was ist Dein Lieblingsgericht im Orofino?

Leider war ich bis jetzt noch nie hier essen.

Wann wirst Du das nächste Mal im Orofino sein?

Am 08. und 09. Juli.

Glas 0,1l Flasche 0,75l für zu Hause

Sekt:

Riesling Sekt Brut	3,50 €	22,00 €	13,90 €
--------------------	--------	---------	---------

Weine:

Riesling vom Buntsandstein Kabinett tr. 2009	3,50 €	20,00 €	9,90 €
---	--------	---------	--------

Muskateller Kabinett trocken 2009	3,50 €	20,00 €	11,00 €
-----------------------------------	--------	---------	---------

Riesling Im Sonnenschein Siebeldingen GG 2005	5,50 €	34,00 €	24,50 €
--	--------	---------	---------

Spätburgunder S „Tradition“ Spätlese 2006	4,00 €	25,00 €	17,00 €
--	--------	---------	---------

