

# THÖRLE HÖLLE RIESLING KABINETT FRUCHTSÜSS 2022



---

Appellation: Rheinhessen, Deutschland,

---

0,75L    Alkohol: 9,0%    Restsüße: 38,5g/l    Säure: 8,8g/l    Art.Nr.: 76

---



## HERKUNFT

Die Trauben stammen aus einer Vorselektion Anfang Oktober des trockenen Einzellagen Rieslings. Die Hölle ist die Paradelage in Saulheim. Es ist eine sehr alte, südlich exponierte Weinlage. Unterstützt vom geschützten Mikroklima ist die Lage konstant sehr heiß, die umliegenden Hügelketten verhindern, dass die aufgeheizte Luft vom Wind abtransportiert wird.

---



## AUSBAU

Nach der Lese der Trauben wurden die Beeren im Keller leicht angequetscht und für 12 Stunden in ihrem Saft stehen gelassen, um eine bessere Aromaextraktion zu erreichen. Im Edelstahltank wurde der Most mit natürlichen Hefen aus dem Weinberg 6 Wochen lang spontan vergoren. Bei 9% Alkohol wurde der Wein durch Herunterkühlen abgestoppt und so ein Teil der natürlichen Traubensüße erhalten.

---



## BESCHREIBUNG

Steinobstduft mit Quitten- und Zitrusnoten. Kalkstein Mineralität und intensive, saftige Frucht. Präzise Säure und integrierte Süße. Dazu kräuterige Aromen und eine Spur Pfirsich am Gaumen, sehr gute Nachhaltigkeit, Biss und viel Leben, eleganter langer Abgang.

---



JamesSuckling.com, Jahrgang 2022: 95 Punkte

---