THÖRLE KABINETT RIESLING FRUCHTSÜSS 2023

Appellation: Rheinhessen, Deutschland,

0,75L Alkohol: 10,0% Restsüße: 33,6g/l Säure: 8,9g/l Art.Nr.: 71

HERKUNFT

Die Trauben für unsere fruchtsüßen Prädikatsweine wachsen in Weinbergen rund um Saulheim. Die Böden sind geprägt von Kalkstein-Sedimenten und Löss-Lehm Auflagen.

AUSBAU

Nach der Lese der Trauben wurden die Beeren im Keller leicht angequetscht und direkt abgepresst. Die Vergärung erfolgte spontan mit natürlichen Hefen aus dem Weinberg im Edelstahltank 6 Wochen lang. Bei 9% Alkohol wurde der Wein durch Herunterkühlen abgestoppt und so ein Teil der natürlichen Traubensüße erhalten. Dieser klassische Kabinett wurde nach 4-monatiger Vollhefelagerung Ende Februar 2024 auf die Flasche gezogen.

BESCHREIBUNG

Zart hefiger, floraler Steinobstduft mit Zitrusnoten und mineralischen Anklängen. Schlanke, feinsaftige Frucht im Mund, integrierte Süße und lebhafte, präzise Säure und kräuterigen Aromen und eine Spur schwarzer Beeren am Gaumen, gute Nachhaltigkeit, im Hintergrund Mineralik, feiner Biss und viel Leben, eleganter Stil, gewisse Tiefe, animierender, saftiger Abgang.

JamesSuckling.com, Jahrgang 2022: 92 Punkte

Weingut Thörle GbR Am Norenberg 0 D-55291 Saulheim www.thoerle-wein.de