

# Gerstl und vvWine Verkostungsnotizen - Schweiz August 2025

2023 Thörle Hölle Spätburgunder - Höllisch guter Pinot, absolute Weltklasse.

Gerstl: 20/20

Hier haben wir einen grossen Burgunder aus Deutschland im Glas! Dieser Pinot ist Weltklasse mit allen Genialitäten dieser Traubensorte. Intensität und Dichte im Bouquet sind gewaltig und zeigen einen verführerischen Mix aus dunkler und roter Frucht. Tiefgründige Würze und tänzerische, florale Aromen geben dem Wein noch mehr Komplexität. Trotz seiner Reife strahlt er Frische und kühlen Tiefgang aus. Er bekommt dadurch eine ganz besondere Eleganz und Leichtigkeit. Der Auftakt mit reichhaltiger Fruchtaromatik wird von einer saftigen Säure und einem seidig feinen Tanningerüst getragen. Dadurch gleitet der Wein federleicht über den Gaumen und wirkt trotz seiner Kraft und Dichte unglaublich elegant. Sehr langer Nachhall mit vielschichtigen Rückaromen. Einmal mehr ein unglaublicher Pinot, der es mit den ganz Grossen dieser Welt aufnehmen kann. (pb) Gärung 3 Wochen in offenen Cuves, leichte Pigeage für ideales Tanningerüst und Erhalt der Seidigkeit; komplette Entrappung, sanfte Pressung; Ausbau 18 Monate in französischen Barriques, unfiltriert abgefüllt.

vvWine.ch 96/100

Etwas heller als Probstey und was für ein Duft, Gänsehaut pur, ungemein tief, komplex, ein Korb voller Beeren, rauchige und würzige Noten, Herbstlaub, ich wähne mich bei Dujac; am Gaumen gradlinig, puristisch, klar und rein, gut strukturiert, seidiges Tannin, kompakt, mit knackiger Frucht und einem herb-fruchtigen, auf rote Beeren endenden Finale. Grosses Pinot-Kino.

#### 2023 Thörle Probstey Spätburgunder - Weltklasse-Pinot: 20/20 Punkte!

Gerstl: 20/20

Wow, diese Tiefe! Schwarze Frucht in Verbindung mit edlen Terroiraromen, Leder, Tabak, Gewürzen – duftet sehr intensiv, Pinot wie man ihn sich schöner nicht erträumen kann. Geballte Kraft am Gaumen, himmlisch süss, wunderbar frisch, ganz edel strukturiert, gertenschlank und total auf Eleganz gebaut. Das ist Pinot, wie man ihn einfach lieben muss, offen und zugänglich. Das ist schlicht Hochgenuss, den alle verstehen, da muss man nicht viel erklären. Seine edle Grösse ist natürlich trotzdem voll präsent, das ist Weltklasse. Dieser Probstey dürfte viele davon überzeugen, dass Deutschland mit seinen grossen Pinots dem Burgund in nichts nachsteht. (mg)

vvWine.ch 94/100

Mittleres Rubinrot; ausdruckstarke Nase, feine Röstnoten, Laub, Kräutertee, dunkle Kirschen, Tabak; am Gaumen mit einer gewissen Opulenz, rund, weich, wird dann zupackend, zeigt Zähne, markante Tannine, knackige Frucht, viel Energie und im Abgang mit rotfruchtigem, leicht herbem Finale. Klasse!

2023 Thörle Saulheim Spätburgunder Kalkstein - Fruchtbetonter Spätburgunder voller Eleganz und Leichtigkeit.

Gerstl: 18+/20

Was für eine unglaublich sinnliche und verführerische Aromatik! Ein herrlicher Mix aus schwarzer und roter Frucht. Schwarze Kirsche, Cassis, Brombeere, Himbeere, Erdbeere und Johannisbeere. Nebst der Reife kommt eine faszinierende Frische aus dem Glas, die die Eleganz und Leichtigkeit unterstreicht. Würziger und kühler Hintergrund mit einem Hauch von floralen Aromen. Cremiger und weicher Auftakt, geprägt von einem seidigen Tanningerüst. Die saftige Säure balanciert den Wein wunderschön aus und verleiht ihm einen leichten, süffigen Trinkfluss. Immer wieder blitzt die geniale Fruchtaromatik im Wechselspiel mit Terroirwürze und Mineralität auf. Sehr gute Länge und ein Finale mit vielen Rückaromen. (pb)

vvWine.ch 91/100

Kräftiges Rubinrot; komplexe Nase, mineralisch geprägt, Sauerkirschen, Himbeeren; saftiger Gaumen, zeigt viel Rasse und Zug, knackige Frucht, nervige Säure, feine Tannine; langer Abgang, mineralisches Finale. Viel Wein fürs Geld. Jetzt bis 2035

#### 2024 Thörle Hölle Riesling - Weltklasse-Pinot: 20/20 Punkte!

Gerstl: 19+/20

Mit bis zu 45% Kalkanteil im Boden mit Lehm und Tonanteil spielt das Terroir eine entscheidende Rolle. Das Mikroklima der Lage Hölle ist ebenso prägend. Die Lage auf 150–240 m ü. M. ist windgeschützt und etwas kühler, mit grösseren Temperaturunterschieden. Im Herbst hat man jedoch mildere Temperaturen und auch einen besseren Wasserspeicher im Boden. Ausbau zu rund 70% in alten Stück- und Halbstückfässern und zu 30% im Stahl.

Das Terroir prägt hier den Duft, ein mineralischer Kalkduft steigt empor mit viel Tiefgang und Kraft. Sinnliche zitrische Frucht, strahlt viel Frische und Reife aus. Würziger und zart floraler Hintergrund verleiht dem Wein noch mehr Komplexität und Eleganz. Alles wirkt leichtfüssig und feingliedrig, gleichzeitig aber mit einer unbändigen Energie und Kraft. Die kreidige und kalkige Aromatik zeigt sich vom Auftakt bis ins lange Finale, wo nochmals salzige Spuren zu erkennen sind. Sehr saftig und mit nobler Frucht. Ein Wein voller Spannung, puristisch und klar – was für eine Delikatesse! (pb)

## 2024 Thörle Chardonnay Réserve - Réserve Chardonnay, ganz nah an der Perfektion

Gerstl: 19+/20

Trauben von über 30-jährigen Reben einer Lage direkt neben dem Hölle Riesling, ideales Terroir (rund 45% Kalkanteil) und Klima für Chardonnay; Ausbau in 500-Liter-Tonneaux (rund 55% Neuholz) und im Stückfass. Sehr schöne, nicht aufgesetzte Reduktion, begleitet von nobler und sinnlicher Frucht. Der sehr gut integrierte Holzeinsatz hinterlässt sanfte, aber noble Spuren. Der Wein hat einen imposanten mineralischen Tiefgang und wirkt dadurch mächtig und elegant zugleich. Vordergründig strahlt hier expressiv die Zitrusfrucht aus dem Glas, dahinter ein Hauch von gelber Frucht. Die wunderschöne Balance zeigt sich sofort im Auftakt. Enorme Fruchtfülle und imposante Mineralität vermischen sich mit der saftigen und druckvollen Säure. Insgesamt sehr spannungsgeladen – vom Auftakt bis ins lange Finale. Salzige mineralische Aromen bilden den krönenden Abschluss. (pb)

vvWine.ch: 93/100

Ein Hauch von Reduktion, diese jedoch sehr subtil, dahinter klare, helle Frucht, Blütennoten, Zitrusfrüchte, Vanille-Kipferl; saftiger Gaumen, hochelegant, wunderbar proportioniert, Frucht, Säure, Holz in perfekter Balance; langes, salziges Finale. Ein hervorragender Chardonnay, der mit Finesse besticht.

### 2024 Thörle Chardonnay Holzfass - Herrlicher Chardonnay - schlank, beschwingt, süffig.

Gerstl: 18/20

100% Chardonnay, früh gelesen, um die Frische zu bewahren; Ausbau im 500er-Tonneau. Der auffallend frische Duft begeistert mit seiner edlen Ausstrahlung, ist eher auf der zarten Seite, aber vielschichtig und mit Tiefgang. Genau so muss Chardonnay sein, schön schlank, leichtfüssig beschwingt, herrlich süffig im positiven Sinne. Daran kann man sich kaum satt trinken. Das ist so ein fröhlicher, herzerfrischender, aufgestellter Wein. Er hat aber auch Klasse in Form von Konzentration, Vielfalt, Harmonie und Länge. (mg)

vvWine.ch: 89/100

Offen im Duft, kein Holz wahrnehmbar, Apfel, weisser Pfirsich; schlanker Gaumen, delikate Frucht, tänzerisch leicht, dennoch mit Druck, finessenreich, nicht überladen; mittlere Länge.