



## Thörle



### Kontakt

Am Norenberg 0  
55291 Saulheim  
Tel. 06732-5443  
<https://www.thoerle-wein.de/>  
info@thoerle-wein.de

### Besuchszeiten

Mo.-Fr. 9-13 + 14-18 Uhr  
Sa. 10-17 Uhr

### Inhaber

Christoph Thörle &  
Johannes Thörle

### Rebfläche

25 Hektar

### Produktion

150.000 Flaschen

Rudolf und Uta Thörle begannen 1985 mit der Selbstvermarktung, aus dem landwirtschaftlichen Gemischtbetrieb wurde nach und nach ein reines Weingut. 2006 haben ihre Söhne Christoph und Johannes den Betrieb übernommen, ihn seither fokussiert auf Riesling, Silvaner und die Burgundersorten. Ihre Weinberge liegen alle in Saulheim in den Lagen Hölle, Schlossberg und Probstei, wo die Reben auf sehr kalkhaltigen Böden wachsen. Wichtigste Rebsorte ist Riesling, der 60 Prozent der Fläche einnimmt. Es folgen Spätburgunder und Silvaner, dazu gibt es ein wenig Weißburgunder, Sauvignon Blanc und Chardonnay. Christoph und Johannes Thörle haben Maischestandzeiten eingeführt, alle Weine werden spontanvergoren. Die Rotweine werden in Eichenholzfässern ausgebaut, die Weißweine in Edelstahl tanks, aber auch verstärkt in neuen (Silvaner, Burgunder) und älteren Holzfässern (500 bis 1.200 Liter). Das Sortiment ist gegliedert in Guts-, Orts- und Lagenweine sowie Reserveweine von Chardonnay und Sauvignon Blanc. An Lagenweinen gibt es drei Rieslinge aus Probstei, Hölle und Schlossberg, Silvaner aus der Probstei und Spätburgunder aus Probstei und Hölle. Edelsüße Weine ergänzen das Programm. 2019 wurde das neue Weingut am Norenberg eingeweiht, die offizielle Umstellung auf biologischen Weinbau begonnen; 2022 war der erste zertifizierte Jahrgang.

### Kollektion

Die Kollektion zeigt sich äußerst vielseitig und durchweg auf sehr hohem Niveau. Neben den hervorragenden Spätburgundern überzeugen auch die Rieslinge einmal mehr. Der Saulheimer ist noch jugendlich und verschlossen, bietet jedoch Spannung und enorme Frische, kombiniert mit einer angenehmen Fülle am Gaumen. Der Essenheimer ist im Bouquet zurückhaltend, entfaltet aber am Gaumen deutlich mehr Intensität und besitzt einen salzigen Abgang. Der zitrische Austernkalk-Riesling übertrifft beide leicht mit seiner kargen, mineralischen Art, beeindruckender Präzision und animierender Säure. Die Lagenrieslinge sind insgesamt hochklassig. Der Probstei ist saftig, mit einer gewissen Fülle, Feuerstein-Aromen und Intensität, ausgewogen und strukturiert. Der Wein aus der Hölle besticht durch Präzision und Frische, Grip und leicht cremige Textur, besitzt eine bemerkenswerte Intensität am Gaumen. Der Schlossberg, unser Favorit in diesem Jahrgang, kombiniert rauchige Noten mit kühler Frucht, einer angenehmen Breite und bereits ausgeprägter Harmonie. Auch das restsüße Duo ist hervorragend, besitzt großes Potential. Die Trockenbeerenauslese fasziniert mit tropischer Frucht und üppiger Süße; ist dabei wunderbar reintonig und konzentriert, während die Auslese etwas kühlere Frucht und mehr Frische mitbringt, aber ebenfalls großartige Konzentration mit wunderbarem Süße-Säure-Spiel aufweist. Auch die Burgundersorten sind stark. Die Kalk&Kreide-Cuvée ist würzig, zurückhaltend und elegant, mit einem Hauch von Schmelz und dezenten Bratapfelnoten. Der Holzfass-

Chardonnay besitzt klare Frucht, Hefenoten, ist animierend und geradlinig bei herrlicher Säure. Der Reserve-Chardonnay ist zunächst zurückhaltend, entwickelt sich dann mit etwas Luft; ist rauchig mit kühler Frucht und Hefenoten, dabei recht schlank, säurebetont und angenehm karg. Der Silvaner erinnert ein wenig an Burgund: Spürbares, aber sehr gut integriertes Holz mit frischer Frucht, cremige Textur, ausgewogen,

vielschichtig, ewig lang, reiht sich mühelos unter den Topweinen des Betriebes ein. Die Spätburgunder sind konsistent stark und bereits im Einstiegsbereich sehr ambitioniert. Der Gutswein zeigt noch etwas ruppiges Tannin, jedoch eine hervorragende Fruchtkonzentration und Kräuternoten. Der Ortswein ist rauchiger, mit dunkler Frucht und festem Tannin. Bei den Lagenweinen ist nochmals ein deutlicher Qualitätssprung spürbar. Der Probstei-Spätburgunder beeindruckt mit intensiven Pfeffer- und Beerenaromen, feinkörniger Tanninstruktur, Eleganz, Frische und wunderbar reintoniger Frucht. An der Spitze steht jedoch der noch kraftvollere Hölle-Spätburgunder: Die Frucht ist absolut klar, frisch und steht vor dem spürbaren, aber zurückhaltenden Holz. Gleichzeitig zeigt der Wein Eleganz und eine mineralische Komponente – keine Spur von Opulenz. Einer der besten Spätburgunder Rheinhessens und Deutschlands! ◀

### Weinbewertung

- 88** 2023 Riesling trocken „Austernkalk“ | 12,5%/14,-€
- 86** 2023 Chardonnay trocken „Eichenholzfass“ | 12%/14,-€
- 87** 2023 Riesling trocken „Kalkmergel“ Essenheim | 13%/18,-€
- 87** 2023 Riesling trocken „Kalkstein“ Saulheim | 13%/18,-€
- 88** 2023 „Kalk & Kreide“ Weißwein Saulheim | 12,5%/18,-€
- 89** 2023 Chardonnay trocken „Réserve“ | 13%/33,-€
- 92** 2023 Silvaner trocken Saulheimer Probstei | 13%/35,-€
- 90** 2023 Riesling trocken Saulheimer Probstei | 13%/33,-€
- 92** 2023 Riesling trocken Saulheimer Schlossberg | 13%/39,-€
- 91** 2023 Riesling trocken Saulheimer Hölle | 13%/45,-€
- 91** 2023 Riesling Auslese Saulheimer Probstei Goldkapsel | 8%/48,-€
- 94** 2023 Riesling Trockenbeerenauslese Saulheimer Probstei | 7%/125,-€/0,375l
- 88** 2022 Spätburgunder trocken | 13%/15,-€
- 90** 2022 Spätburgunder trocken „Kalkstein“ Saulheim | 13%/25,-€
- 93** 2022 Spätburgunder trocken Saulheimer Probstei | 13%/60,-€
- 95** 2022 Spätburgunder trocken Saulheimer Hölle | 13%/75,-€



Christoph & Johannes Thörle

### Lagen

Hölle (Saulheim)  
Schlossberg (Saulheim)  
Probstei (Saulheim)  
Lenchen (Stadecken)  
Teufelspfad (Essenheim)

### Rebsorten

Riesling (55%)  
Burgundersorten (40%)

