★★★★½ Thörle

Kontakt
Ostergasse 40
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
30 Hektar

Produktion
200.000 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 fast alle in Saulheim in den Lagen Hölle, Schlossberg und Probstey, alle mit sehr kalkhaltigen Böden. 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 Edelstahltanks, 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 Rieslinge aus Probstey, Hölle, Schlossberg und Teufelspfad, Silvaner aus der Probstey und Spätburgunder aus Probstey 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 Kollektionen von Christoph und Johannes Thörle gehören seit Jahren regelmäßig zur absoluten Spitze in Rheinhessen. Besonderes Augenmerk verdienen erneut die Spätburgunder. Klarer Anführer ist der Lagenwein aus der Hölle, der sich aktuell noch sehr verschlossen und dezent rauchig mit Johannisbeere im Bouquet sowie feinem Tanningerüst präsentiert. Aber auch Schlossberg und Probstey erreichen hohes Niveau. Beide zeigen jugendliche Reduktion, wobei der Schlossberg zusätzlich eine dezente Kräuternote, gute Struktur sowie kühle Frucht mitbringt, während der Wein aus der Probstey etwas rauchiger und kraftvoller am Gaumen auftritt. Auch Guts- und Ortsweine zeigen tolles Niveau, sind schlank und elegant, wobei der Ortswein deutlich mehr Spannung besitzt. Der Silvaner präsentiert sich herrlich karg und frischebetont mit subtiler Mineralität, während der Grauburgunder mit offener Frucht und Gewürznoten sowie viel Schmelz überzeugt. Der Kalk und Kreide zeigt dezente Hefenoten, ist zupackend und geradlinig. Auch die Rieslinge sind bereits im Einstiegssegment enorm stark. Der Austernkalk zeigt kühle Frucht, ist einladend und herrlich frisch. Der Saulheimer präsentiert sich dagegen zitrischer und karger, mit leichter Spontinote und faszinierender Spannung. Die Lagenrieslinge strotzen vor jugendlicher Spannung und Kraft – sowohl trocken als auch restsüß. Bei den trockenen Weinen zeigt sich der Schlossberg am verschlossensten, ist spontanwürzig und mineralisch bei viel Spannung, braucht noch Zeit, besitzt aber großes Reifepotenzial. Etwas präsenter mit subtilen floralen Noten und feiner Frucht überzeugt der salzige Probstey-Riesling, besitzt Grip und Spannung. Der Hölle-Riesling baut nochmals mehr Druck am Gaumen auf, begeistert mit Spannung und Filigranität. Die restsüße Kollektion spiegelt ebenfalls die auf Eleganz abzielende Handschrift des Betriebs wider. Alle Weine wirken herrlich leicht und niemals übermäßig süß. Der Kabinett vom Schlossberg zeigt sich enorm kühl, fein und filigran, mit sehr dezenter Süße, wirkt dabei etwas leiser als sein Pendant von der Saulheimer Hölle, das bereits offener ist, Gelbfrucht und Saft besitzt. Nochmals stärker ist die herrlich einladende und verspielte Auslese aus gleicher Lage, ebenfalls schlank und filigran. Großartig sind auch die drei Beerenauslesen: Die Probstey zeigt reintönige Gelbfrucht und tropische Anklänge, ist duftig, einladend und recht schlank. Der Teufelspfad ist ebenfalls einladend, zeigt Honig im Bouquet besitzt eine cremigere Textur. Die herausragende Hölle präsentiert sich nochmals reintöniger, dichter und kristalliner, führt das Süßwein-Trio klar an. Bei den Thörle-Brüdern hat alles, was sie anpacken, Hand und Fuß auf durchgängig herausragendem Niveau.


Christoph & Johannes Thörle

Weinbewertung

87	2025 Riesling trocken „Austernkalk“ I 12,5 %/15,- €	
88	2025 Silvaner trocken „Kalkstein“ Saulheim I 13 %/18,- €	
89	2025 Riesling trocken „Kalkstein“ Saulheim I 12,5 %/19,- €	
88	2025 Chardonnay & Weißburgunder trocken „Kalk & Kreide“ Saulheim I 13 %/19,- €	
87	2025 Grauburgunder trocken Saulheim I 13 %/18,- €	
93	2025 Riesling trocken Saulheimer Probstey I 12,5 %/36,- €	
92	2025 Riesling trocken Saulheimer Schlossberg I 12,5 %/39,- €	
94	2025 Riesling trocken Saulheimer Hölle I 13 %/49,- €	**Lagen**
90	2025 Riesling Kabinett Goldkapsel Saulheimer Hölle I 9,5 %/19,- €	Hölle (Saulheim)
89	2025 Riesling Kabinett Goldkapsel Saulheimer Schlossberg I 9 %/18,- €	Schlossberg (Saulheim)
91	2025 Riesling Auslese Goldkapsel Saulheimer Hölle I 7,5 %/35,- €/0,375l	Probstey (Saulheim)
93	2025 Riesling Beerenauslese Goldkapsel Essenheimer Teufelspfad I 6,5 %/59,- €/0,375l	Lenchen (Stadecken)
93	2025 Riesling Beerenauslese Goldkapsel Saulheimer Probstey I 6 %/79,- €/0,375l	Teufelspfad (Essenheim)
95	2025 Riesling Beerenauslese Goldkapsel Saulheimer Hölle I 6 %/99,- €/0,375l	
87	2024 Spätburgunder trocken I 13 %/15,- €	
88	2024 Spätburgunder trocken „Kalkstein“ Saulheim I 13 %/25,- €	
91	2024 Spätburgunder trocken Saulheimer Probstey I 13 %/60,- €	**Rebsorten**
90	2024 Spätburgunder trocken Saulheimer Schlossberg I 13 %/45,- €	Riesling (55%)
93	2024 Spätburgunder trocken Saulheimer Hölle I 13 %/80,- €	Burgundersorten (˜40%)