

THÖRLE WEISSBURGUNDER 2025



Appellation: Rheinhessen, Deutschland,

0,75L Alkohol: 12,5% Restsüße: 3,5g/l Säure: 6,1g/l Art.Nr.: 04



HERKUNFT

Die Gutsweine wachsen in Weinbergen rund um Saulheim. Die Böden sind geprägt von Kalkstein-Sedimenten und Löss-Lehm Auflagen.



AUSBAU

Nach selektiver Lese in mehreren Schritten wurden die Beeren im Keller leicht angequetscht und für 4 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 und nach 5-monatiger Vollhefelagerung im März 2026 abgefüllt.



BESCHREIBUNG

In der Nase gelbe Früchte, etwas Zitrus und Apfel. Am Gaumen sehr würzig und balanciert, Leichtigkeit und Opulenz halten sich die Waage; dazu Cremigkeit, Holzwürze und salzige Kalksteinmineralik.



Stuart Pigott, Jahrgang 2025: 90 Punkte
