

THÖRLE PROBSTEY SILVANER 2024



Appellation: Rheinhessen, Deutschland,

0,75L Alkohol: 13,0% Restsüße: 1,8g/l Säure: 6,3g/l Art.Nr.: 53



HERKUNFT

Die direkte Ausrichtung der Probstei nach Süden hin, Steigungen von bis zu 25% und ihre tiefe Lage von 120 bis 170 über NN sind Garant für Spitzenweine. Der Boden ist geprägt durch Tonmergel, Kalkstein und gelben Meeressand. Durch den gezügelten Wuchs auf kargem Boden reifen bis zur Weinlese an unseren ältesten Silvanerreben besonders kleinbeerige und hocharomatische Trauben.



AUSBAU

Nach sehr später selektiver Lese wurden die Beeren im Keller leicht angequetscht und für 8 Stunden in ihrem Saft stehen gelassen, um eine bessere Aromaextraktion zu erreichen. Die Vergärung des Weins ist in 500 Liter Eichenfass- Tonneaux und im traditionellen Stückfass mit natürlichen Hefen aus dem Weinberg spontan erfolgt. Nach 10 Monaten Vollhefelagerung erfolgte die Abfüllung im August 2025.



BESCHREIBUNG

In der Nase Aromen von reifer Aprikose, Mirabelle, Quitte, Nüssen und etwas Rauch. Am Gaumen ein Hauch von Kräutrigkeit und cremiger Würze, untermalt von vielen salzigen Komponenten vom Kalksteinboden der Probstei.



JamesSuckling.com, Jahrgang 2024: 96 Punkte
