THÖRLE HÖLLE RIESLING
2025

Appellation: Rheinhessen, Deutschland,

0,75L Alkohol: 13,0% Restsüße: 2,8g/l Säure: 6,7g/l Art.Nr.: 31

HERKUNFT

Die Weinberge der HÖLLE befinden sich auf 150 bis 220m ü. NN am Südhang eines langgezogenen Tals. Die Lage ist konstant sehr heiß, da die umliegenden Hügelketten verhindern, dass die aufgeheizte Luft vom Wind abtransportiert wird. Dieses Kleinklima und der karge Boden verlangen den alten Reben dieses Rieslings viel ab, was in sehr kleinen, extrem gelbfruchtigen Beeren resultiert.

AUSBAU

Nach selektiver Lese bereits Mitte September 2025 wurden die Beeren im Keller leicht angequetscht und dann direkt abgepresst. Zu 80% im traditionellen Halbstück-Holzfass und zu 20% im Edelstahltank wurde der Most mit natürlichen Hefen aus dem Weinberg 6 Wochen lang vergoren und nach langer 8-monatiger Vollhefelagerung im Sommer 2026 abgefüllt.

BESCHREIBUNG

"Mit intensiven Noten nach frischer Ananas, Zitronenmelisse und Rauch ist der kraftvolle trockene Riesling aus der Lage „Hölle" zugleich imposant und verlockend. Dieser Wein muss den Vergleich mit den berühmtesten trockenen Weißweinen der Welt nicht fürchten." Stuart Pigott/FAZ am Sonntag.

JamesSuckling.com, Jahrgang 2024: 96 Punkte

Weingut Thörle GbR Am Norenberg 0 D-55291 Saulheim www.thoerle-wein.de