

THÖRLE KABINETT RIESLING FRUCHTSÜSS 2025



Appellation: Rheinhessen, Deutschland,

0,75L Alkohol: 9,5% Restsüße: 33,3g/l Säure: 9,3g/l Art.Nr.: 71



HERKUNFT

Die Trauben für unsere fruchtsüßen Prädikatsweine wachsen in Weinbergen rund um Saulheim. Die Böden sind geprägt von Kalkstein-Sedimenten und Löss-Lehm Auflagen.



AUSBAU

Nach der Lese der Trauben wurden die Beeren im Keller leicht angequetscht und dann direkt gepresst. Im Edelstahltank wurde der Most mit natürlichen Hefen aus dem Weinberg 6 Wochen lang spontan vergoren. Bei 9,5% Alkohol wurde die Gärung des Weins durch Herunterkühlen abgestoppt und so ein Teil der natürlichen Traubensüße erhalten. Dieser klassische Kabinett wurde nach 5-monatiger Vollhefelagerung im März 2026 auf die Flasche gezogen.



BESCHREIBUNG

Zart hefiger, floraler Steinobstduft mit Zitrusnoten und mineralischen Anklängen. Schlanke, feinsaftige Frucht im Mund, integrierte Süße und lebhaftes, präzise Säure und kräuterigen Aromen und eine Spur schwarzer Beeren am Gaumen, gute Nachhaltigkeit, im Hintergrund Mineralik, feiner Biss und viel Leben, eleganter Stil, gewisse Tiefe, animierender, saftiger Abgang.



Stuart Pigott, Jahrgang 2025: 92 Punkte
