

THÖRLE ESSENHEIM TEUFELSPFAD RIESLING 2024



Appellation: Rheinhessen, Deutschland,

0,75L Alkohol: 12,5% Restsüße: 1,9g/l Säure: 7,3g/l Art.Nr.: 45



HERKUNFT

Der Teufelspfad ist ein langer, steiler Weinbergshang und bringt intensive, würzige Weine hervor. Die Reben sind dem Wind des Seltals ausgesetzt und die Böden wechseln von intensivem Kalkstein am Hangkopf über nährstoffreiche Kalkmergel hin zu sandigem Löss im Tal. Der nach Südost bis Südwest ausgerichtete Hang liegt auf einer Höhe von 120m bis 240m über NN. Durch den gezügelten Wuchs auf kargem Boden reifen bis zur Weinlese besonders kleinbeerige und hocharomatische Rieslingtrauben.



AUSBAU

Nach später selektiver Lese Anfang Oktober 2024 wurden die Beeren im Keller leicht angequetscht und direkt abgepresst. Die spontane Vergärung des Weins erfolgte im klassischen Eichenholz-Stückfass. Die Reifung auf der Vollhefe (sur lie) dauerte bis in den Sommer 2025.



BESCHREIBUNG

In der Nase Aromen von Rauch, Zitrus-Frucht und Würze. Am Gaumen ein Hauch von Kräutrigkeit und cremig-salziger Würze. Die einzigartige Balance zwischen schlanker, kühler Frucht und präziser Säure der Lage Essenheimer Teufelspfad stehen für sich.



Vinous, Antonio Galloni by Anne Krebiehl MW, Jahrgang 2024: 95 Punkte
