THÖRLE HÖLLE SPÄTBURGUNDER 2024

Appellation: Rheinhessen, Deutschland, Saulheimer Hölle

0,75L Alkohol: 13,0% Restsüße: 1,3g/l Säure: 5,5g/l Art.Nr.: 32



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 viel ab, was in sehr kleinen Beeren resultiert.

AUSBAU

Die Ernte erfolgte per Handlese bei einem optimalen Verhältnis von Aroma, Säure und Reife. Die Vergärung auf der Maische erfolgt spontan für ca. 2,5 Wochen. Der Ausbau fand in 40% neuen und 60% älteren französischen Barriques (225l) für etwa 18 Monate statt und ließ einen sehr intensiven puristischen Pinot Noir entstehen, der den Vergleich mit den großen Weinen aus dem Burgund sucht.

BESCHREIBUNG

In der Nase sehr intensive Aromen von Waldbeeren und Schattenmorellen, die dezent von einer feinen Holzwürze unterlegt sind. Am Gaumen ein Hauch von Rauchigkeit, einer sehr klaren Frucht und mit endlos langem salzig-mineralischen Abgang.

★ JamesSuckling.com, Jahrgang 2024: 99 Punkte

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