

THÖRLE PROBSTEY SPÄTBURGUNDER

2023



Appellation: Rheinhessen, Deutschland,

0,75L Alkohol: 13,0% Restsüße: 0,9g/l Säure: 5,5g/l Art.Nr.: 52



HERKUNFT

Die direkte Ausrichtung der Probstei nach Süden hin, Steigungen von bis zu 35% und ihre tiefe Lage von 120 bis 170 über NN sind Garant für Spitzenweine. Der Boden ist geprägt durch Tonmergel, Kalkstein und gelbem Meeressand. Das warme Kleinklima der Probstei ist Jahr für Jahr ein Garant für dichte, konzentrierte Spätburgunder Weine, die sich durch intensive dunkle Beerenaromen auszeichnen.



AUSBAU

Die Trauben wurden per Hand bei einem optimalen Verhältnis von Aroma, Säure und Reife geerntet. Die Vergärung auf der Maische erfolgte spontan mit natürlichen Hefen aus dem Weinberg für etwa 2,5 Wochen. Anschließend reifte der Wein für etwa 18 Monate in 50% neuen und 50% älteren französischen Barriques. Dies ließ einen sehr intensiven puristischen Pinot Noir entstehen, der den Vergleich mit den großen Weinen aus dem Burgund sucht.



BESCHREIBUNG

Vielschichtiger Duft nach dunklen Waldbeeren, Wildkirsche, und floralen Noten. Am Gaumen enorm fein im Gerbstoff und zugleich fest und griffig. Ein Pinot mit Dichte und Länge und salziger Kalkstein-Mineralität.



JamesSuckling.com, Jahrgang 2023: 98 Punkte