

THÖRLE SAULHEIM GRAUBURGUNDER 2024



Appellation: Rheinhessen, Deutschland,

0,75L Alkohol: 13,0% Restsüße: 1,0g/l Säure: 6,0g/l Art.Nr.: 24



HERKUNFT

Der Saulheimer Grauburgunder steht für strengste Hand-Selektion bei der Lese und wächst in den kalksteinhaltigsten Spitzenparzellen der Saulheimer Lage „Hölle“.



AUSBAU

Nach selektiver Lese in mehreren Schritten nach der Reifestufe der Trauben wurden die Beeren im Keller leicht angequetscht und für 18 Stunden in ihrem Saft stehen gelassen, um die feinen an Rosen erinnernde Aromen aus den Beerenschalen zu extrahieren. Durch die Maischestandzeit erhielt der Wein auch eine wunderschöne leicht rosé-goldene Farbe. Dieser extraktreiche Grauburgunder wurde mit natürlichen Hefen vergoren und lagerte bis Ende juli etwa 10 Monate ohne Schwefel auf der vollen Hefe und wurde dann mit minimaler Schwefelgabe abgefüllt. Der Ausbau erfolgte in 500l Eichenholz-Tonneaux.



BESCHREIBUNG

In der Nase zeigt er rauchige, kernige Züge mit feinen Aromen von Rosenblüten und gelben Früchten unterlegt. Am Gaumen wirkt er cremig und reif und wird von einer salzigen Mineralität getragen. Hinzu kommt eine feine Holzwürze, die dieses flüssige Kunstwerk abrundet. Im Abgang fordert dieser Spitzen-Grauburgunder den Gaumen und spielt seine cremig-hefige Länge aus.



JamesSuckling.com, Jahrgang 2024: 94 Punkte
