THÖRLE RIESLING FEINHERB 2025

Appellation: Rheinhessen, Deutschland,

0,75L Alkohol: 11,0% Restsüße: 16,9g/l Säure: 8,2g/l Art.Nr.: 02



HERKUNFT

Die Gutsweine wachsen in Weinbergen rund um Saulheim. Die Böden sind geprägt von Kalkstein-Sedimenten und Löss-Lehm Auflagen.

AUSBAU

Nach selektiver Lese in mehreren Schritten wurden die Beeren im Keller leicht angequetscht und für 4 Stunden in ihrem Saft stehen gelassen, um eine bessere Aromaextraktion zu erreichen. Im Edelstahltank wurde der Most mit natürlichen Hefen aus dem Weinberg 6 Wochen lang „spontan“ vergoren und nach langer 5-monatiger Vollhefelagerung im März 2026 abgefüllt.

BESCHREIBUNG

"Glitzerndes, dezentes Gelb in der Farbe. Kräuterige Noten von Spontangärung, neben Gelbfrucht und Apfel auch feiner Kümmel, etwas Malz und dunkles Karamell, reizvoll. Am Gaumen mit geradliniger Art, präzise und lebendige Säure, die mühelos die reife und saftige Frucht transportiert, schönes Wechselspiel von Frische, feiner Süße, Cremig- und Saftigkeit. Feine Würze im Ausklang." (1. Platz falstaff Trophy Jahrgang 2023, 93P)

Stuart Pigott, Jahrgang 2025: 91 Punkte

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