THÖRLE CHARDONNAY
2025

Appellation: Rheinhessen, Deutschland,

0,75L Alkohol: 12,0% Restsüße: 2,8g/l Säure: 6,3g/l Art.Nr.: 07



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 6 Stunden in ihrem Saft stehen gelassen, um eine bessere Aromaextraktion zu erreichen. Der Most wurde zu 100% in älteren 500l-Tonneau-Holzfässern und im traditionellen Stückfass mit natürlichen Hefen aus dem Weinberg 6 Wochen lang vergoren und nach langer 6-monatiger Vollhefelagerung Ende April 2026 abgefüllt.

BESCHREIBUNG

Ein Chardonnay der puristischen & eleganten Art, jedoch nicht der aufreizende Duft-Typ. Reife exotische Aromen umschmeicheln die Nase. Im Geschmack mineralisch und nachhaltig, erfüllt er den Mund und hinterlässt einen langen Nachhall am Gaumen. Der typische Geschmack und die dezente Holzwürze machen ihn zu einem Wein für viele Gelegenheiten, zum Essen oder auch einfach nur so zum Genießen. Eine sehr gute Bourgogne-Qualität aus Rheinhessen!

Stuart Pigott, Jahrgang 2025: 91 Punkte

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