THÖRLE JOSEPHINE RIESLING BRUT 2023

Appellation: Rheinhessen, Deutschland,

0,75L Alkohol: 12,5% Restsüße: 5,0g/l Säure: 7,8g/l Art.Nr.: 97



HERKUNFT

Die Trauben für unsere Sektgrundweine wachsen in den Weinbergen rund um Saulheim. Die Böden sind geprägt von Kalkstein-Sedimenten und Löss-Lehm Auflagen.

AUSBAU

Der Sektgrundwein unseres Riesling brut Josephine wurde zu 100% im Edelstahl Fass spontan vergoren und durchlief ebenfalls spontan den Säureabbau. Die Tirage fand im Juli 2024 statt. Nach der zweiten Gärung in der Flasche wurde der Wein auf der Hefe reifen lassen und von Hand gerüttelt bevor die erste Charge im November 2025 nach 15 Monaten Reifezeit degorgiert wurde. Der Sekt wurde nach der zweiten Tochter von Johannes Thörle benannt.

BESCHREIBUNG

Ein Winzersekt aus handverlesenen Riesling Trauben aus den kalksteinreichen Saulheimer Lagen. Dieser Sekt entfaltet eine feine Perlage und zarte Aromen von weißem Pfeffer und präsenter Hefeautolyse (Brioche). Zarte Goldreflexe im Glas. Ein edler Winzersekt im Champagner Stil.

Stuart Pigott, Jahrgang 2023: 92 Punkte

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