THÖRLE PROBSTEY RIESLING
2024

Appellation: Rheinhessen, Deutschland,

0,75L Alkohol: 12,5% Restsüße: 2,5g/l Säure: 6,7g/l Art.Nr.: 51

HERKUNFT

Die direkte Ausrichtung der Probstey nach Süden hin, Steigungen von bis zu 25% und ihre tiefe Lage von 120 bis 170 über NN sind Garant für Spitzenweine. Der Boden ist geprägt durch Tonmergel, Kalkstein und gelben Meeressand. Durch den gezügelten Wuchs auf kargem Boden reifen bis zur Weinlese besonders kleinbeerige und hocharomatische Rieslingtrauben.

AUSBAU

Nach später selektiver Lese Anfang Oktober 2024 wurden die Beeren im Keller leicht angequetscht und für 4 Stunden in ihrem Saft stehen gelassen, um eine bessere Aromaextraktion zu erreichen. Die spontane Vergärung des Weins erfolgte im klassischen Eichenholz-Stückfass. Die Reifung auf der Vollhefe (sur lie) dauerte bis in den Sommer 2025.

BESCHREIBUNG

In der Nase Aromen von Rauch, Frucht und Würze. Am Gaumen ein Hauch von Kräutrigkeit und cremig-salziger Würze. Die einzigartige Balance zwischen opulenter Frucht und präziser Säure der heißen Lage Probstey stehen für sich.

JamesSuckling.com, Jahrgang 2024: 96 Punkte

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