

THÖRLE SCHLOSSBERG SPÄTBURGUNDER 2024



Appellation: Rheinhessen, Deutschland, Saulheimer Schlossberg

0,75L Alkohol: 13,0% Restsüße: 1,2g/l Säure: 5,3g/l Art.Nr.: 42



HERKUNFT

Im Nordwesten von Saulheim liegt der Schlossberg. Diese westlich ausgerichtete Saulheimer Lage liegt auf einer Höhe von 170 bis 235m. Die gesamte Lage ist durch tiefgründige Ton- und Kalkmergelböden mit Eisenoxiden geprägt, welche sich sehr langsam erwärmen, Wärme und Wasser jedoch hervorragend speichern. Die Rieslinge und Spätburgunder aus dem Schlossberg sind meist sehr mineralisch, feingliedrig, erdig und mit schönem Säurespiel ausgestattet.



AUSBAU

Die Ernte erfolgte per Handlese bei einem optimalen Verhältnis von Aroma, Säure und Reife. Die Vergärung auf der Maische erfolgt spontan für ca. 2,5 Wochen. Der Ausbau fand in etwa 40% neuen und 60% älteren französischen Barriques (225l) für etwa 18 Monate statt und ließ einen sehr intensiven puristischen Pinot Noir entstehen, der den Vergleich mit den großen Weinen aus dem Burgund sucht.



BESCHREIBUNG

Sehr mineralischer eleganter Spätburgunder, der die schweren Ton- und Kalkmergelböden und das windgeschützte Mikroklima schmeckbar macht. In der Nase rauchige, an Feuerstein erinnernde Noten, gepaart mit Aromen von dunklen Waldbeeren und Wildkirsche. Am Gaumen fein im Gerbstoff und zugleich fest und griffig. Ein Pinot mit Länge und Feinheit.