THÖRLE SCHLOSSBERG RIESLING KABINETT FRUCHTSÜSS 2025

Appellation: Rheinhessen, Deutschland,

0,75L Alkohol: 9,0% Restsüße: 37,3g/l Säure: 9,2g/l Art.Nr.: 75



HERKUNFT

Die Trauben stammen aus einer Vorselektion Anfang Oktober des trockenen Einzellagen Rieslings.
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 aus dem Schlossberg sind meist sehr mineralisch, feingliedrig, erdig und mit schönem Säurespiel ausgestattet.

AUSBAU

Nach der Lese der Trauben wurden die Beeren im Keller leicht angequetscht und direkt abgepresst. Im Edelstahltank wurde der Most mit natürlichen Hefen aus dem Weinberg 4 Wochen lang spontan vergoren. Bei 9% Alkohol wurde der Wein durch Herunterkühlen abgestoppt und so ein Teil der natürlichen Traubensüße erhalten.

BESCHREIBUNG

Steinobstduft mit Quitten- und Zitrusnoten. Kalkstein Mineralität und intensive, saftige Frucht. Präzise Säure und integrierte Süße. Dazu kräuterige Aromen und eine Spur Pfirsich am Gaumen, sehr gute Nachhaltigkeit, Biss und viel Leben, eleganter langer Abgang.

VINUM Riesling Champion 2025 1. Platz Kabinett

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