THÖRLE HÖLLE RIESLING KABINETT FRUCHTSÜSS 2025

Appellation: Rheinhessen, Deutschland,

0,75L Alkohol: 9,5% Restsüße: 38,9g/l Säure: 8,9g/l Art.Nr.: 76



HERKUNFT

Die Trauben stammen aus einer Vorselektion Anfang September des trockenen Einzellagen Rieslings. Die Hölle ist die Paradelage in Saulheim. Es ist eine sehr alte, südlich exponierte Weinlage. Unterstützt vom geschützten Mikroklima ist die Lage konstant sehr heiß, die umliegenden Hügelketten verhindern, dass die aufgeheizte Luft vom Wind abtransportiert wird.

AUSBAU

Nach der Lese der Trauben wurden die Beeren im Keller leicht angequetscht und danach direkt gepresst. Im Edelstahltank wurde der Most mit natürlichen Hefen aus dem Weinberg 6 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.

JamesSuckling.com, Jahrgang 2025: 95 Punkte

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