THÖRLE PROBSTEY RIESLING BEERENAUSLESE EDELSÜSS 2025

Appellation: Rheinhessen, Deutschland,

0,375L Alkohol: 6,0% Restsüße: 211,4g/l Säure: 9,1g/l Art.Nr.: 92



HERKUNFT

Die edelsüßen Lagenweine stehen für strengste Selektion, sehr später Lese gepaart mit einem sehr geringen Ertrag von weit unter 5 Hektoliter pro Hektar. 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 sehr später selektiver Lese wurden die wurden die 135° Oechsle süßen Beeren im Keller noch mal per Hand nachselektiert und danach die Rosinen leicht angequetscht. Anschließend wurden sie für 96 Stunden stehen gelassen, um eine bessere Aromaextraktion zu erreichen. Der Süßwein wurde komplett im Edelstahltank mit natürlichen Hefen 10 Wochen lang vergoren.

BESCHREIBUNG

In der Nase etwas gelbes Steinobst (Quitte, Mirabelle), Honig, Marzipan, Trockenfrüchte und rauchige Feuersteinnoten. Am Gaumen konzentrierte Fruchtsüße und feine, elegante Säure.

JamesSuckling.com, Jahrgang 2025: 98 Punkte

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