THÖRLE ESSENHEIM TEUFELSPFAD RIESLING BEERENAUSLESE EDELSÜSS 2025

Appellation: Rheinhessen, Deutschland,

0,375L Alkohol: 6,5% Restsüße: 202,6g/l Säure: 9,4g/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. Der Teufelspfad ist ein langer, steiler Weinbergshang und bringt intensive, würzige Weine hervor. Die Reben sind dem Wind des Selztals ausgesetzt und die Böden wechseln von intensivem Kalkstein am Hangkopf über nährstoffreiche Kalkmergel hin zu sandigem Löss im Tal. Der nach Südost bis Südwest ausgerichtete Hang liegt auf einer Höhe von 120m bis 240m über NN. 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 137° 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. Die einzigartige Balance zwischen schlanker, kühler Frucht und präziser Säure der Lage Essenheimer Teufelspfad stehen für sich.

JamesSuckling.com, Jahrgang 2025: 97 Punkte

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