

THÖRLE RÉSERVE CHARDONNAY 2023



Appellation: Rheinhessen, Deutschland,

0,75L Alkohol: 13,0% Restsüße: 1,2g/l Säure: 5,9g/l Art.Nr.: 26



HERKUNFT

Der Réserve Chardonnay steht für strengste Hand-Selektion bei der Lese und wächst in einem 25-jährigen Chardonnay Weinberg im kalksteinhaltigsten Teil der Spitzenlage Saulheimer Hölle. Die Erträge liegen bei etwa 35 bis 50 hl/ha. Die Lese erfolgt bei einer perfekten physiologischen Reife.



AUSBAU

Nach selektiver Lese in mehreren Schritten wurden die Beeren im Keller leicht angequetscht und für 2 Stunden im Saft stehen gelassen, um eine bessere Aromaextraktion zu erreichen. Dieser extraktreiche Chardonnay wurde mit natürlichen Hefen spontan vergoren. Nach 10 Monaten Vollhefelagerung in 500l Tonneaux- Fässern (aus französischer Eiche), erfolgte die Abfüllung im August 2024.



BESCHREIBUNG

„Staunen macht aber auch der Chardonnay Réserve. Er zeigt mit seiner fein eingewobenen Salzigkeit und den eingebundenen Röstaromen eindrucksvoll, welches Händchen für den Holzfassausbau Christoph und Johannes Thörle haben.“ (Gault Millau Weinguide).



Am 25.06.15 von Queen Elisabeth II beim Staatsbankett mit Kanzlerin Merkel getrunken
