

THÖRLE SAUVIGNON BLANC 2024



Appellation: Rheinhessen, Deutschland,

0,75L Alkohol: 12,0% Restsüße: 4,1g/l Säure: 7,3g/l Art.Nr.: 06



HERKUNFT

Die Gutsweine wachsen in Weinbergen rund um Saulheim. Die Böden sind geprägt von Kalkstein-Sedimenten und Löss-Lehm Auflagen.



AUSBAU

Die Ernte erfolgte per Hand bei einem optimalen Verhältnis von Aroma, Säure und Reife. Der Lesezeitpunkt ist bei Sauvignon blanc besonders entscheidend. Nach einer 24-stündigen Maischestandzeit zur besseren Aromaextraktion der Beerenschalen wurden die Trauben abgepresst. Der Most vergor zu 90% im Edeltahltank und zu 10% im Holzfass-Tonneau 4 Wochen lang. Nach einer weiteren 4-monatiger Vollhefelagerung erfolgte die Abfüllung.



BESCHREIBUNG

In der Nase intensive Aromen von Stachelbeeren, Cassis und frisch geschnittenen Brennnesseln. Dazu kommen rauchige und an Feuerstein erinnernde Noten vom Kalksteinboden. Am Gaumen sehr saftig und prickelnd mit leichtem, salzig-mineralischem Abgang.



Gault & Millau Verkostung 12/2020 Jahrgang 2019: Platz 1
