

THÖRLE NOIR ROTWEINCUVÉE 2024



Appellation: Rheinhessen, Deutschland,

0,75L Alkohol: 13,0% Restsüße: 1,0g/l Säure: 5,4g/l Art.Nr.: 13



HERKUNFT

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



AUSBAU

Die Ernte erfolgte bei einem optimalen Verhältnis von Aroma, Säure und Reife. Diese maischevergorene Rotweincuvée ist aus den Rebsorten Cabernet Sauvignon, Dornfelder, Portugieser und Spätburgunder komponiert. Für die Dauer von 9 Monaten ist jede einzelne Rebsorte getrennt in in Barriquefässern ausgebaut worden. Vor der Abfüllung wurde die Assemblage nach optimalem Geschmack zu einem perfekten Wein zusammengestellt und wurde ohne Filtration im A Ende Juli 2025 abgefüllt.



BESCHREIBUNG

In der Nase sehr intensive Aromen von vollreifen Kirschen, Beeren, Tabak und Schokolade. Am Gaumen ein Hauch von Kräutern und Rauch. Im Abgang zeigt sich der Wein sehr weich, rund und harmonisch.



Wein-Plus, Jahrgang 2018: 86 Punkte
