

THÖRLE SPÄTBURGUNDER 2022



Appellation: Rheinhessen, Deutschland,

0,75L Alkohol: 13,0% Restsüße: 1,0g/l Säure: 5,8g/l Art.Nr.: 12



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 per Hand bei einem optimalen Verhältnis von Aroma, Säure und Reife. Der Lesezeitpunkt ist beim Spätburgunder besonders entscheidend. Dieser maischevergorene, extraktreiche Spätburgunder wurde über eine Dauer von 18 Monaten zu 100% in traditionellen, französischen Barriquefässern (225l) ausgebaut. Anschließend wurde er unfiltriert abgefüllt. Dies ist der Grund für seine dichte, komplexe Struktur.



BESCHREIBUNG

In der Nase wilde Aromen und intensive dunkle Frucht. Am Gaumen ein Hauch von kräutriger Minze, feiner Säure und mit druckvoller Mineralität. Pinot Noir pur!



JamesSuckling.com, Jahrgang 2022: 94 Punkte
