THÖRLE NATURAL GRAUBURGUNDER 2023

Appellation: Landwein Rhein, Deutschland,

0,75L Alkohol: 12,5% Restsüße: 0,7g/l Säure: 5,4g/l Art.Nr.: 20

HERKUNFT

Der Natural-Grauburgunder ist ein maischevergorener, unfiltrierter und ungeschwefelter Naturwein. Hierfür wurden die besten und kleinbeerigsten Grauburgundertrauben aus dem Jahrgang 2023 mit einem Ertrag von etwa 45hl/ha per Hand geerntet. Dieser Grauburgunder stammt von unserem ältesten Grauburgunder Weinberg. Besonders im trockenen Sommer 2023 profitierten die alten Rebstöcke von ihren tiefen Wurzeln und bescherten uns wunderschöne Trauben mit intensivem Aroma.

AUSBAU

Nach selektiver Lese der hochreifen Trauben wurden die aromatischen Beeren im Keller leicht angequetscht und dann erfolgte eine 8-tägige Maischegärung. Kurz vor dem Gärende fand das Abpressen der Maische statt und der Most ist ohne Klärung in ein traditionelles Eichenholz-Stückfass gelegt worden. Nach etwa 10-monatiger Vollhefelagerung wurde der Weine ohne Filtration und ohne Schwefelgabe abgefüllt. Vinifiziert wie ein Pinot Noir, zeigt dieser Grauburgunder durch die Maischegärung (Beerenkontakt) eine wunderschöne rosarote Farbe und hat ein gutes Gerbstoffgerüst.

BESCHREIBUNG

In der Nase zeigt er sich durch die Spontangärung wild, jedoch hat er auch intensive Aromen von roten Früchten und Rhabarber, dazu Feuerstein und Kräuterlimonade. Eine andere Dimension der Weinbereitung!

JamesSuckling.com, Jahrgang 2022: 94 Punkte

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