

# THÖRLE ROSÉ 2024



---

Appellation: Rheinhessen, Deutschland,

---

0,75L    Alkohol: 11,5%    Restsüße: 3,7g/l    Säure: 6,7g/l    Art.Nr.: 11

---



## HERKUNFT

Die Gutsweine wachsen in Weinbergen rund um Saulheim. Die Böden sind geprägt von Kalkstein-Sedimenten und Löss-Lehm Auflagen. Die Cuvée ist aus 71% Spätburgunder, 16% Portugieser und 13% Cabernet Sauvignon zusammengestellt.

---



## AUSBAU

Nach selektiver Lese in mehreren Schritten wurden die Beeren im Keller leicht angequetscht und für 6-8 Stunden in ihrem Saft stehen gelassen, um eine bessere Aroma- und Farbextraktion aus den Beerenschalen zu erreichen. Ein Teil des Saftes wurde im Saigné-Verfahren von der Rotweinmaische als Saftabzug gewonnen. Alle Rebsorten wurden separat im Edelstahltank ausgebaut.

---



## BESCHREIBUNG

In der Nase sehr fruchtig-hefig, gepaart mit Aromen von Erdbeeren, Kirschen und Cassis. Am Gaumen sehr saftig und frisch mit ausgeprägter Frucht und perfekt abgestimmter Süße/Säure-Harmonie.

---



Wein-Plus.de: "Rotfruchtige Noten, lebendige Säure, kreative Anklänge."

---