

THÖRLE GRAUBURGUNDER 2024



Appellation: Rheinhessen, Deutschland,

0,75L Alkohol: 12,5% Restsüße: 3,9g/l Säure: 5,9g/l Art.Nr.: 05



HERKUNFT

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



AUSBAU

Nach selektiver Lese in mehreren Schritten wurden die Beeren im Keller leicht angequetscht und direkt abgepresst. Der Most wurde zu 77% im Edelstahltank und 20% in Eichenholzfässern mit natürlichen Hefen aus dem Weinberg 6 Wochen lang vergoren. 3% sind sogar ab der Maische vergoren. Nach 5-monatiger Vollhefelagerung wurde abgefüllt.



BESCHREIBUNG

In der Nase Aromen von gelben und exotischen Früchten. Am Gaumen weiche und cremige Statur, feine Burgunder- Würze mit langem Abgang.



Wine Enthusiast, Jahrgang 2016: 91 Punkte
