

THÖRLE



2019 PROBSTEY Spätburgunder

Artikelnummer: 52

Appellation: Rheinhessen, Saulheimer Probstey, Lagenwein

Alkoholgehalt: 13%

Restsüße: 1,0g/l

Säure: 6,1g/l

Herkunft: Die direkte Ausrichtung der Probstey nach Süden hin, Steigungen von bis zu 35% und ihre tiefe Lage von 120 bis 170 über NN sind Garant für Spitzenweine. Der Boden ist geprägt durch Tonmergel, Kalkstein und gelbem Meeressand. Das warme Kleinklima der Probstey ist Jahr für Jahr ein Garant für dichte, konzentrierte Spätburgunder Weine, die sich durch intensive dunkle Beerenaromen auszeichnen.

Ausbau: Die Ernte erfolgte per Handlese bei einem optimalen Verhältnis von Aroma, Säure und Reife. Der Saulheimer Probstey Spätburgunder des Jahrgangs 2018 wurde 18 Tage in offenen Bütten, mit natürlichen Hefen aus dem Weinberg und Keller, spontan auf den eigenen Beerenschalen vergoren. Anschließend lagerte er für 20 Monate unter dem Weingut im alten Gewölbekeller, bei konstant kühler Temperatur und Luftfeuchtigkeit. Die lange Reife in 60% neuen und 40% älteren französischen Barriques (225l) ließ einen sehr intensiven puristischen Pinot Noir entstehen, der den Vergleich mit den großen Weinen aus dem Burgund sucht und mit einer einzigartigen Aromastruktur besticht.

Beschreibung: Vielschichtiger Duft von dunklen Waldbeeren, Wildkirsche, und floralen Noten. Am Gaumen enorm fein im Gerbstoff und zugleich fest und griffig, reife Säure. Ein Pinot mit Dichte und Länge und salziger Kalkstein-Mineralität.

