

**Weingut Thörle GbR**  
**Saulheim Silvaner Kalkstein**  
**Weingut Thörle Ortswein**



<b>Art.-Nr.:</b>	632020-2024
<b>Gebinde:</b>	1 x 0,75l Flasche
<b>Alkoholgehalt:</b>	12,5 %
<b>Anbauregion:</b>	Rheinhessen
<b>Ausbau:</b>	im Stahltank u. großen Holzfaß
<b>Farbe:</b>	Weiß
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Jahrgang:</b>	2024
<b>Rebsorten:</b>	Silvaner
<b>Restzucker:</b>	2.50 g/l
<b>Säure:</b>	6.00 g/l
<b>Serviertemperatur:</b>	8-9
<b>Trinkreife:</b>	5
<b>EAN:</b>	4260418970234

**Preise**

**Flasche 15,00 €** brutto

Preis pro Liter: 20,00 €

*Alle Preise inkl. 19% MwSt.*

**Beschreibung**

**HERKUNFT**

Die Ortsweine stammen aus den kalkhaltigsten Spitzenlagen in Saulheim und werden streng von Hand selektiert. Mit einem sehr niedrigen Ertrag von etwa 40 bis 55 hl/ha erfolgt die Lese bei perfekter physiologischer Reife in den letzten Herbsttagen im Oktober.

**AUSBAU**

Nach einer selektiven Lese in mehreren Durchgängen, abgestimmt auf die Reifestufe der Trauben, wurden die Beeren im Keller leicht angequetscht und für sechs Stunden in ihrem Saft stehen gelassen, um eine bessere Aromaextraktion zu erreichen. Der Most wurde zu 50% im traditionellen Stückfass und zu 50% im 500-Liter-Holz-Tonneau mit natürlichen Hefen aus dem Weinberg sechs Wochen lang vergoren und reifte anschließend auf der vollen Hefe bis zur Abfüllung im Mai 2024.

**BESCHREIBUNG**

Ein Silvaner mit burgundischem Schmelz, leichten Röstaromen und cremiger Textur, ergänzt durch Noten von Banane, Birne und Grapefruit sowie mineralischen Anklängen. Sehr elegant mit viel Stoff und feiner Länge.

**JamesSuckling.com, Jahrgang 2023: 94 Punkte**

**Zutaten**

Trauben\*, Saccharose\* (\* aus biologischer Landwirtschaft), Konservierungsstoffe und Antioxidationsmittel:

Sulfite, Stabilisatoren: Metaweinsäure, Säureregulator: Weinsäure, Enthält geringe Mengen von: Fett, gesättigte Fettsäuren, Eiweiß, Salz

## Allergene

---

Schwefeldioxid und Sulfite

