KOCHER IMPORT
by KOCHER24.de

Weingut Thörle GbR

Hölle Spätburgunder Weingut Thörle Lagenwein



Art.-Nr.:	632031
Gebinde:	1 x 0,75l Flasche
Alkoholgehalt:	13 %
Anbauregion:	Rheinhessen
Ausbau:	im neuen und gebr. Barrique
Bio-Verordnung:	Deutsche Landwirtschaft
Farbe:	Rot
Fasslagermonate:	18
Geschmack:	trocken
Jahrgang:	2022
Rebsorten:	Spätburgunder
Restzucker:	0.80 g/l
Säure:	6.20 g/l
Serviertemperatur:	8-9
Trinkreife:	15
EAN:	4260418970326

Preise

Flasche 85,00 € brutto

Preis pro Liter: 113,33 €

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

HERKUNFT

Die Weinberge der HÖLLE liegen auf einer Höhe von 150 bis 220 Metern über dem Meeresspiegel am Südhang eines langgestreckten Tals. Die Lage ist konstant sehr heiß, da die umliegenden Hügelketten verhindern, dass die aufgeheizte Luft vom Wind abtransportiert wird. Dieses Mikroklima und der karge Boden fordern die alten Reben heraus, was zu sehr kleinen Beeren führt.

AUSBAU

Die Trauben wurden von Hand gelesen, als das Verhältnis von Aroma, Säure und Reife optimal war. Die Maischegärung erfolgte spontan über etwa 2,5 Wochen. Der Ausbau fand in 40% neuen und 60% gebrauchten französischen Barriques (225 l) für etwa 18 Monate statt und brachte einen sehr intensiven, puristischen Pinot Noir hervor, der sich mit den großen Weinen aus dem Burgund messen kann.

BESCHREIBUNG

In der Nase zeigen sich sehr intensive Aromen von Waldbeeren und Schattenmorellen, dezent unterlegt von feiner Holzwürze. Am Gaumen entfalten sich Noten von Rauchigkeit und klarer Frucht, begleitet von einem endlos langen, salzig-mineralischen Abgang.

JamesSuckling.com, Jahrgang 2022: 99 Punkte

Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite