

**Weingut Thörle GbR**  
**Thörle Grauburgunder Magnum**  
**Weingut Thörle Gutswein**



<b>Art.-Nr.:</b>	632052
<b>Gebinde:</b>	1 x 1,50l Flasche
<b>Alkoholgehalt:</b>	12,5 %
<b>Anbauregion:</b>	Rheinhessen
<b>Ausbau:</b>	im Stahltank
<b>Farbe:</b>	Weiß
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Jahrgang:</b>	2025
<b>Rebsorten:</b>	Grauburgunder
<b>Restzucker:</b>	3,4 g/l
<b>Säure:</b>	5,5 g/l
<b>Serviertemperatur:</b>	8-12
<b>Trinkreife:</b>	5
<b>EAN:</b>	4260418970050

**Preise**

**Flasche 23,50 €** brutto

Preis pro Liter: 15,67 €

*Alle Preise inkl. 19% MwSt.*

---

**Beschreibung**

**HERKUNFT**

Die Gutsweine stammen aus Weinbergen rund um Saulheim, die auf Böden aus Kalkstein-Sedimenten und Löss-Lehm gedeihen.

**AUSBAU**

Nach einer selektiven Lese in mehreren Durchgängen wurden die Beeren im Keller leicht angequetscht und direkt gepresst. Der Most wurde zu 80% im Edelstahltank und zu 20% in Eichenholzfässern mit natürlichen Hefen aus dem Weinberg sechs Wochen lang vergoren. 3% des Mostes wurden sogar auf der Maische vergoren. Nach einer fünfmonatigen Vollhefelagerung wurde der Wein abgefüllt.

**BESCHREIBUNG**

In der Nase zeigen sich Aromen von gelben und exotischen Früchten. Am Gaumen präsentiert sich der Wein mit einer weichen und cremigen Textur, feiner Burgunder-Würze und einem langen Abgang.

**Wine Enthusiast, Jahrgang 2016: 91 Punkte**

---

**Zutaten**

Trauben (aus biologischer Landwirtschaft), Konservierungsstoffe und Antioxidationsmittel: Sulfite, Säureregulator: Weinsäure, Enthält geringe Mengen von: Fett, gesättigte Fettsäuren, Eiweiß, Salz

## Allergene

---

Schwefeldioxid und Sulfit

