KOCHER IMPORT
by KOCHER24.de

Weingut Thörle GbR

Thörle Grauburgunder Magnum Weingut Thörle Gutswein



Art.-Nr.:	632052
Gebinde:	1 x 1,50l Flasche
Alkoholgehalt:	12,5 %
Anbauregion:	Rheinhessen
Ausbau:	im Stahltank
Bio-Verordnung:	Deutsche Landwirtschaft
Farbe:	Weiß
Geschmack:	trocken
Jahrgang:	2025
Rebsorten:	Grauburgunder
Restzucker:	3,4 g/l
Säure:	5,5 g/l
Serviertemperatur:	8-12
Trinkreife:	5
EAN:	4260418972054

Preise

Flasche 26,50 € brutto

Preis pro Liter: 17,67 €

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 Sulfite

Nährwerte

Energie (kJ)	310kJ
Energie (kcal)	74kcal
Kohlenhydrate	1,4g
Zucker	0,4g



