Weingut Thörle GbR

Reserve Chardonnay Weingut Thörle



Art.-Nr.:	632022-2024
Gebinde:	1 x 0,75l Flasche
Rebsorten:	Chardonnay
Restzucker:	1.20 g/l
Säure:	5.90 g/l
Serviertemperatur:	8-9
Trinkreife:	10
Alkoholgehalt:	13 %
Anbauregion:	Rheinhessen
Ausbau:	im neuen und gebr. Barrique
Bio-Verordnung:	Deutsche Landwirtschaft
Farbe:	Weiß
Fasslagermonate:	10
Geschmack:	trocken
Jahrgang:	2024
EAN:	4260418970265

Preise

Flasche 35,00 € brutto

Preis pro Liter: 46,67 €

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

HERKUNFT

Der Réserve Chardonnay stammt aus einem 25 Jahre alten Weinberg im kalkhaltigsten Teil der Spitzenlage Saulheimer Hölle. Die Trauben werden streng von Hand selektiert, und die Erträge liegen bei etwa 35 bis 50 hl/ha. Die Lese erfolgt bei optimaler physiologischer Reife.

AUSBAU

Nach einer selektiven Lese in mehreren Durchgängen wurden die Beeren im Keller leicht angequetscht und für zwei Stunden im Saft stehen gelassen, um eine bessere Aromaextraktion zu erreichen. Dieser extraktreiche Chardonnay wurde spontan mit natürlichen Hefen vergoren. Nach einer zehnmonatigen Vollhefelagerung in 500-Liter-Tonneaux-Fässern aus französischer Eiche wurde der Wein im August 2024 abgefüllt.

BESCHREIBUNG

„Der Chardonnay Réserve beeindruckt mit seiner fein eingewobenen Salzigkeit und den eingebundenen Röstaromen, die das Talent von Christoph und Johannes Thörle für den Holzfassausbau eindrucksvoll zeigen.“ (Gault Millau Weinguide).

Am 25. Juni 2015 wurde dieser Wein von Queen Elizabeth II beim Staatsbankett mit Kanzlerin Merkel genossen.

Zutaten

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

Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite

Nährwerte

Energie (kJ)	318kJ
Energie (kcal)	76kcal
Kohlenhydrate	1,1g
Zucker	0,1g

4 260418 970265 >