## 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 |



