Grauburgunder trocken

Ortswein, Saulheim, Weingut Thörle (Bio)

Ortswein aus bester Saulheimer Lage

Beschreibung:
Die Ortsweine von Thörle verstehen sich als klare Botschafter ihrer Herkunft. Sie entstehen ausschließlich in den kalkreichsten Traditionslagen der jeweiligen Gemeinde und basieren auf strengster Handlese bei sehr niedrigen Erträgen. Gelesen wird spät, bei optimaler physiologischer Reife in den letzten Herbsttagen – ein Ansatz, der Substanz, Reife und Präzision verbindet. So ist der Grauburgunder Saulheim kein einfacher Alltagsbegleiter, sondern ein konsequent positionierter Herkunftswein. Die Trauben stammen aus den Spitzenparzellen der Saulheimer Lage Hölle, einem Terroir, das dem Wein Struktur, Spannung und eine ausgeprägt mineralische Prägung verleiht. Im Keller wird die hochwertige Traubenbasis konsequent veredelt: 18 Stunden Maischestandzeit zur Extraktion feiner, teils floraler Nuancen, Spontangärung mit natürlichen Hefen, anschließend rund zehn Monate Vollhefelager bei sehr zurückhaltender Schwefelgabe sowie der Ausbau im 500-Liter-Tonneau. Das Holz verleiht Tiefe und wirkt strukturierend, ist aber nie dominant.
Aromenprofil:

Passt zu:
Dieser kraftvolle Grauburgunder begleitet gebratene Maispoulardenbrust mit Thymianjus ebenso stimmig wie Kalbsrahmgeschnetzeltes mit Pilzen, Kürbisrisotto mit Salbei und Haselnüssen, Winzerbraten mit Schmorgemüse, Zwiebelkuchen oder weißen Spargel mit Soße Hollandaise. Seine cremige Textur und saftige Frucht tragen herzhafte Gerichte, regionale Klassiker und aromatische vegetarische Speisen gleichermaßen.
Temperatur:
Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Herkunftsland:	Deutschland
Produzent:	Saulheim
Ausbau:	10 Monate in Grossholz
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Alkoholgehalt:	13.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	100% Grauburgunder
Artikelnummer:	1431424

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Grauburgunder trocken

Ortswein
Saulheim

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	Vinum 89/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Grauburgunder
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Ausbau:	10 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch