



Spätburgunder trocken

Gutswein, Rheinhessen, Weingut Thörle (Bio)

Pinot-Finesse mit kreidigem Griff

Beschreibung:

Dieser Spätburgunder unterstreicht eindrucksvoll, wie konsequent Thörle auch die Burgundersorten interpretiert: aus den Trauben jüngerer Saulheimer Parzellen auf Kalkstein-Sedimenten mit Löß-Lehmauflagen entsteht ein extraktreicher Pinot mit dichter, komplexer Struktur, feiner Säure und druckvoller Mineralität. Die Ernte erfolgte per Hand bei einem optimalen Verhältnis von Aroma, Säure und Reife. Nach der Maischegärung reift er mehr als ein Jahr in französischen Barriques und wird anschließend unfiltriert abgefüllt – ein Ausbau, der Substanz liefert, ohne dabei zu beschweren.

Degustationsnotiz:

Passt zu:

Dieser Spätburgunder begleitet rosa gebratene Entenbrust mit Kirschjus ebenso perfekt wie Kalbsfilet mit Pilzrahmsauce, Waldpilz-Risotto mit Parmesan, Saumagen mit Bratkartoffeln, Zwiebelkuchen oder Wildschweinragout mit Rotkohl. Seine feine Frucht, elegante Struktur und kühle Würze tragen zarte Fleischgerichte, regionale Klassiker und aromatische vegetarische Speisen gleichermaßen.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland:	Deutschland
Produzent:	Rheinhessen
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Alkoholgehalt:	13.0%
Rebsorte(n):	100% Spätburgunder (Pinot Noir)
Artikelnummer:	1431623

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Spätburgunder trocken

Gutswein
Rheinhessen

Herkunft:	Deutschland
Rebsorte(n):	100% Spätburgunder (Pinot Noir)
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.