

WEIN- EXPERTISE

THÖRLE CHARDONNAY & WEISSB. KALK & KREIDE TR. QW



ART-NR. 62421

ERZEUGER Thörle

CHARAKTERISTIK In der Nase zeigt er rauchige und hefig kernige Züge. Am Gaumen wirkt er opulent und reif, jedoch wird er von einer spürbaren, salzigen Mineralität getragen. Hinzu kommt eine feine Holzwürze, die dieses flüssige Kunstwerk abrundet. Im Abgang fordert der Wein den Gaumen und spielt seine cremige Länge aus.

VERZEHREMPFEHLUNG Diese Burgundercuvée passt hervorragend zu frischen Sommersalaten, gegrillten Garnelen oder Pastagerichten.

EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 7-9°C

REBSORTE(N) Chardonnay, Weissburgunder

ANBAUGEBIET Rheinhessen (Deutschland)

FLASCHENINHALT 0.75 Liter

ANALYSEWERTE 12.50 %Vol., Restzucker 1.70 g/L, Gesamtsäure 6.20 g/L, Enthält kein Eiweiß, Enthält Sulfite

AUSBAU Ausbau in 500l Tonneau-Holzfässern

LEBENSMITTELR. VERANTWORTL. Saffer Wein GmbH, , Martin-Kollar-Str. 11, 81829, München, Deutschland

ABFÜLLER Weingut Thörle - D - 55291 Saulheim