



Sauvignon Blanc Réserve 2017 Thörle

Wunderbar cremig und mit viel Potenzial ausgestattet: Der Sauvignon Blanc Réserve 2017 aus dem Haus Thörle ist eine edle Interpretation dieser äußerst beliebten Rebsorte!

Weintyp	Weißwein
Weingut	Thörle
Region	Rheinhessen
Rebsorte(n)	Sauvignon Blanc
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	10-12 °C
Alkoholgehalt	12,5 %
Reifepotenzial	bis 2022
Ausbau	Holzfass
Nettofüllmenge (in Liter)	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Bewertungen und Pressestimmen

4 Trauben (4/5) Gault&Millau WeinGuide 2018 für das Weingut

"Deutsche Spitze. Der Fokus liegt fast ausschließlich auf den klassischen Rebsorten Riesling, Silvaner und den Burgundern. Die Handarbeit in den Weinbergen haben sie intensiviert, die Erträge rigoros reduziert. Auch die Selektion der Trauben erfolgt per Hand. Im Weinkeller setzen die Brüder auf 'kontrolliertes Nichtstun', geben ihren Weinen viel Zeit. In der Verkostung präsentierten sie uns eine enorm hochwertige Kollektion - von der Basis bis zum Top-Gewächs. Die Weine sind von enormer Präzision, zupackend, authentisch und kraftvoll, ohne auch nur im Geringsten beschwerend zu wirken.

3,5 Sterne (3,5/5) Eichelmann 2018 Deutschlands Weine für das Weingut

"Sehr guter Erzeuger. Eine bärenstarke Kollektion präsentieren Christoph und Johannes Thörle in diesem Jahr, mit Gutsweinen, die klar und geradlinig sind. Im Aufwind."

Frankfurter Allgemeine Zeitung

"Rheinhessen ist das größte Weinbaugebiet Deutschlands, und seit der letzten Jahrhundertwende hat es sich von bedeutendsten Erzeuger billiger, süßer Liebfrauenmilch zur Traumfabrik des trockenen Weißweins verwandelt. Unter den neuen Winzern des Gebiets gehören die Brüder Johannes und Christoph Thörele in Saulheim mit zu den wichtigsten, aber beileibe nicht bekanntesten." - Stuart Pigott

Falstaff Wein Guide 2016

"Der Tanz auf nur einer Hochzeit kann zum Erfolg, bzw. an die Spitze führen, die Brüder Christoph und Johannes Thörle beweisen dies eindrucksvoll. Bis 1985 war es ein gemischter Betrieb, bis sich die Eltern der beiden Brüder auf den Weinbau konzentrierten. Und das hat Saulheim, bis vor kurzem auf der Landkarte anspruchsvoller Weingenießer eher

weniger vertreten, zu Recht in den Fokus gerückt. Der Schwerpunkt liegt im Weingut auf den Riesling, der, wie alle Weine, zumeist spontan vergoren wird. (...)"

Fine Wine Magazin

"Johannes Thörle macht keine halben Sachen. Das Potenzial, das er in seinen Weinbergen sieht, will er zu hundert Prozent in die Flasche bekommen. Zum Glück verfügt er über warme (aber nicht heiße) Lagen, vorwiegend Kalksteinböden, die prädestiniert sind für volle, cremige Weine... Von Thörles werden wir noch viel hören."

Bewertungen älterer Jahrgänge

94 Punkte James Suckling für den Jahrgang 2016

"Beautiful yellow grapefruit, cassis and a flinty nose like a high-end Loire sauvignon. Concentrated and racy with great mineral freshness at the laser-beam-like finish. Drink now." - Stuart Pigott

92 Punkte Gault&Millau für den Jahrgang 2016

"Die Weine sind von enormer Präzision, zupackend, authentisch und kraftvoll, ohne dabei auch nur im Geringsten beschwerend zu wirken."

Wine in Black-Bewertung: 94 P

Die Thörles meiden keine Anstrengungen, wenn es darum geht, die besten Fässer für den Ausbau ihrer Weine einzusetzen. In Meursault, dem Herz des Burgunds, werden sie fündig. Die dortigen Tonneaux verfügen über die geeignete Röstung, die der Réserve Sauvignon Blanc 2017 den perfekten Schliff verpasst. Es ist ein Handwerk, das bereits die großen Häuser aus Österreich erfolgreich anwenden! Der Wein-Journalist Manfred Klimek schwärmte daher schon über einen Vorgänger-Jahrgang: "Erinnert mich an große Sauvignons aus der Südsteiermark." Ein Urteil wie ein Ritterschlag!

Tasting Note

Die 2017er Edition kommt diesem Ideal wieder ein gehöriges Stück näher. Schon das intensive Strohgelb zeugt von wahrer Weltklasse. Das fein-komplexe Bouquet zeigt pflanzliche Noten wie Minze, reife gelbe Kernobst-Aromen (besonders Pfirsich) und einen sanften Touch von der Holz-Lagerung. Am Gaumen präsentiert sich der Wein mit einem eleganten, mittleren Körper, der wunderbar strukturiert ist. Der cremige Schmelz wird begleitet von der klassischen Sauvignon Blanc-Fruktkonzentration und einer delikaten Weinsäure. Das Finale ist schließlich leicht salzig, das Terroir klingt an. Köstlich!

Passt zu

Zu Geflügel-Gerichten, ob vom Grill oder mit Zitronen-Sahne-Sauce, passt der Wein vorzüglich, auch zu geräucherten Salzwasserfischen oder Gemüse-Aufläufen mit Schafskäse.

Weingut

Einen unglaublich steilen Weg nach oben hat das Weingut Thörle in den letzten Jahren gemeistert! Der Erfolg des Familienweinguts im rheinhessischen Saulheim geht auf zwei Brüder zurück, Johannes und Christoph Thörle, aber auch auf deren Eltern. Diese haben nämlich früh das Können und den Tatendrang der nachfolgenden Generation zu würdigen gewusst und übergaben 2006 ihren Söhnen das Zepter.

Vinifikation

Thörle Sauvignon Blanc Réserve 2017 wurde aus 100 % Sauvignon Blanc vinifiziert. Die Reben stammen aus dem

Westerberg der Lage Saulheimer Hölle. Das Terroir besteht hier aus kalksteinhaltigen Böden, die vor 12-38 Millionen Jahren geformt wurden. Die Erträge liegen im Schnitt zwischen 25 bis 40 hl/ha. Nach einer selektiven Handlese in mehreren Durchgängen, die Ende Oktober stattfand, wurden die Beeren leicht angequetscht und für 36 Stunden in ihrem Saft stehen gelassen. Das förderte eine bessere Aromaextraktion. Der Sauvignon Blanc wurde acht Wochen lang mit natürlichen Hefen in 500 Liter-Tonneaux der Tonnellerie Damy aus Meursault fermentiert. Schließlich reifte der Wein sechs Monate auf der vollen Hefe, bevor er auf die Flasche gezogen wurde.