



Chardonnay Réserve 2017 Thörle

Ein Wein für Könige: Dieser feine, burgunderhafte Chardonnay aus dem Hause Thörle wurde beim Staatsbankett für Queen Elizabeth II kredenzt. Und jetzt in der 2017er-Edition mit 92 Suckling-Punkten geadelt!

Weintyp	Weißwein
Weingut	Thörle
Region	Rheinhessen
Rebsorte(n)	Chardonnay
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	8-10 °C
Alkoholgehalt	12,5 %
Ausbau	Holzfass
Nettofüllmenge (in Liter)	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

92/100 Punkte James Suckling

"Great integration of fresh pears and discreetly smoky oak here, plus a nice, citrusy freshness on the medium-bodied, rather creamy palate. Long, bone-dry but supple finish. Drink or hold." - James Suckling

91/100 Punkte Falstaff

"Aprikose und Quitten zeigen sich im Duft, dazu Hefe und Streichholz. Am Gaumen klar gefasst in einer schlanken Struktur und mit mittlerer Dichte, elegant und am hinteren Gaumen mit salzigen und leicht pikanten Nuancen."

Bewertungen und Pressestimmen

91 Punkte Gault&Millau Deutschland 2019

"Jeder einzelne Wein der Thörle-Kollektion gehört zu den Klassenbesten, egal, ob die beiden Réserve (ein cremig-eleganter Chardonnay und ein superber Sauvignon Blanc à la Bordelaise), der hochkarätige Silvaner aus der Probstey oder die hochfeinen 2016er Spätburgunder."

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

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."

Wine in Black-Bewertung: 94 P

Als die Queen Elizabeth II bei ihrem Besuch in Berlin dinierte, servierte der damalige Gastgeber und Bundespräsident Gauck auf Schloss Bellevue so allerlei deutsche Köstlichkeiten. Bachforelle etwa, Rücken vom Müritzlamm mit Senf und Thymian, Kartoffeltörtchen und Beelitzer Spargel. Mit auf der Weinkarte: Thörles Chardonnay Réserve 2014. Einen besseren deutschen Chardonnay-Ambassadeur hätte der ehemalige Bundespräsident nicht kredenzen können!

Nun ist die 2017er-Edition da. Wieder scheuen die Thörle-Brüder keine Mühe, denn nur die besten Reben der Saulheimer Hölle werden vinifiziert. Ein Weinberg, den bereits Vater Thörle anlegte, kurz nachdem das deutsche Bundessortenamt die Kultivierung von Chardonnay im Jahr 1994 zuließ. Ausbau in französischen Eichenfässern aus dem Burgund, regelmäßiges Aufrühren der Hefe im Bâtonnage-Verfahren, 7 Monate Hefelager ... die Thörle-Brüder schaffen einen rheinhessischen Chardonnay, der sich locker mit den großen Crus aus dem Burgund messen kann!

Tasting Note

Die 2017er-Edition ist ein ehrwürdiger Nachfolger des 2016er-Jahrgangs. Das funkelnde Zitronengelb des Weins lädt zum Staunen ein! Das himmlische Bouquet ist dicht, voller Aromen von gelben Früchten (Mirabelle, Honigmelone) und rauchigen Aromen. Im Mund erzeugt dieser Réserve-Chardonnay sofort ein opulentes Gefühl, unterlegt von einer sanften und salzigen Mineralik, die verblüfft. Die feine Weinsäure ist ebenso gut eingebunden. Das cremige Finish wirkt lange nach und zeigt eine zart rauchige Feuerstein-Mineralik.

Passt zu

Kalbsfleisch mit Morchelrahm oder Lachs mit Orangen-Beurre-Sauce sind die passenden Gerichte zu solch einem famosen Chardonnay.

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 in die Hand.

Vinifikation

Thörle Chardonnay Réserve 2017 ist aus 100 % Chardonnay vinifiziert. Die über 20-jährigen Reben stammen von den besten Parzellen der Lage Saulheimer Hölle. Das Terroir besteht hier aus kalkig-kreidigen Böden, die vor 12 bis 38 Millionen Jahren geformt wurden. Die Erträge liegen im Schnitt zwischen 25 bis 40 hl/ha. Nach einer späten, selektiven Handlese wurden die Beeren leicht angequetscht und für 24 Stunden in ihrem Saft stehen gelassen. Das förderte eine bessere Aromen-Extraktion. Der Chardonnay wurde mit natürlichen Hefen fermentiert und lagerte bis Anfang Juni 7 Monate lang auf der vollen Hefe. Während der Reifezeit wurde die Hefe im Bâtonnage-Verfahren aufgerührt. Der Ausbau erfolgte in 500 Liter-Tonneaux aus dem Burgund.