



Koehler Ruprecht

Allemagne



Koehler Ruprecht

Kallstadter Saumagen Auslese Trocken 2019

HISTOIRE :

Ce domaine historique, longtemps géré par le légendaire Bernd Philippi, est, depuis 2011 entre les mains dévouées de Dominik Sona. Lui et sa maîtresse de chai, Franziska Schmitt, travaillent intensément et respectent le style traditionnel de cette magnifique cave séculaire.

Tous les vins sont vinifiés en fermentation spontanée, c'est à dire fermentés avec leurs propres levures, et vieillissent dans de grands fûts de 300 litres à 2400 litres. Aucune chaptalisation ni aucun enzyme.

Le domaine s'en tient à l'ancienne pratique d'étiquetage qui consistait à apposer à la fois la désignation prädikat et trocken sur chaque vin.

APPELLATION : VDP Pfalz
CÉPAGE : 100% Pinot Noir
TERROIR : Sols calcaires et sableux
RÉGION : Pfalz
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 13 %
ACIDITÉ : 6,2 g/L

ELEVAGE :
Fûts traditionnels de forme ovale en chêne ou en châtaignier (de 300 à 1600 litres), puis sur lies pendant 11 mois.

CONSERVATION ET SERVICE :

Capacité de garde : 10 ans
Température de service : 10°C



NOTE PRESSE :

Robert Parker : 94 /100
James Suckling : 95 /100

NOTE DE DÉGUSTATION :

“Ce vin offre un bouquet profond, pur, intense et complexe de fruits parfaitement mûrs et concentrés, de pierres concassées et d'iode. Salin et pur en bouche, avec une texture mûre, dense et encore juteuse, c'est un riesling corsé, intense, structuré et complexe avec une finale élégante et finement tannique.”
James Suckling

