



Koehler-Ruprecht

Allemagne



Koehler Ruprecht

Spätburgunder Kabinett Trocken 2021

HISTOIRE :

Ce domaine historique, longtemps géré par le légendaire Bernd Philippi, est, depuis 2011 entre les mains dévouées de Dominik Sona. Lui et sa maître 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 pradikät et trocken sur chaque vin.

APPELLATION : VDP Pfalz
CÉPAGE : 100% Pinot Noir
TERROIR : Sols calcaires et sableux
RÉGION : Pfalz
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 13 %
ACIDITÉ : 5,8 g/L

ELEVAGE :

Fûts traditionnels de forme ovale en chêne (de 600 à 2400 litres), puis en barriques pendant 18 mois à 2 ans.

CONSERVATION ET SERVICE :

Température de service : 15 à 17°C

NOTE DE DÉGUSTATION :

Ce Pinot Noir, léger et fruité, évoque le style raffiné des vins de Bourgogne. Il dévoile des arômes éclatants de cerise noire et d'épices. Sa structure est souple, soutenue par une acidité vive mais agréable. Après quelques instants d'aération, il révèle une complexité subtile avec des notes racinaires. La longueur en bouche est remarquable, offrant une finale harmonieuse et équilibrée.

