

PREMIUM

KOEHLER-RUPRECHT RIESLING KABINETT TROCKEN

Branco



PAÍS

AL

REGIÃO

Pfalz

PRODUTOR

Koehler-Ruprecht

TEOR ALCOÓLICO

11,5%

AÇÚCAR

4,4 g/l

ACIDEZ

5,5 g/l

PH

3,3

DEGUSTAÇÃO

Este é o vinho de entrada da vinícola. Com notas cítricas no paladar, é um vinho fresco, saboroso e agradável.

TERROIR

As uvas são provenientes de diferentes vinhedos ao redor de Kallstadt, como Annaberg, com solos levemente arenosos, e Steinacker, com solos predominantemente de sedimentos de quartzo decomposto e cascalho.

SAFRA 2016

UVAS

100% Riesling

CARACTERÍSTICAS

L Corpo Leve.

B Beber.

O Madeira

moderada.

ELABORAÇÃO

A colheita é selecionada, com no mínimo três passagens pelo vinhedo. A primeira colheita (uvas de cor amarelo claro) pode ser usada para o Kabinett. A fermentação é normalmente feita em tonéis de 280, 600 ou 1.200 litros, com leveduras naturais, seguida por um período de contato com as borras. Encerrada a fermentação, é feita uma prova em todos os tonéis para encontrar a personalidade de cada um dos vinhos. Kabinett Trocken é o mais leve no paladar.

QUANDO BEBER

De 5 a 7 anos.