

PREMIUM

KOEHLER-RUPRECHT KALLSTADTER SAUMAGEN RIESLING KABINETT TROCKEN

Branco



PAÍS

AL

REGIÃO

Pfalz

PRODUTOR

Koehler-Ruprecht

TEOR ALCOÓLICO

12,5%

AÇÚCAR

4,1 g/l

ACIDEZ

6,3 l g/l

PH

3,2

NOTAS E PREMIAÇÕES

93 pontos Robert Parker

DEGUSTAÇÃO

Com notas cítricas e de frutas maduras, é um vinho limpo e bastante mineral, com final longo. Segundo Robert Parker, este Saumagen Riesling combina elegância, finesse e tensão no final. "Muito promissor e carregado por uma acidez mineral notavelmente vital. Excelente Riesling..."

SAFRA 2018

UVAS

100% Riesling

TERROIR

Uvas provenientes do vinhedo Saumagen (o vinhedo tem a forma de um estômago de porco, Saumagen, que é também o nome do prato mais famoso da região), com solos calcários.

CARACTERÍSTICAS

M Corpo Médio.

✂ Guardar ou Beber.

○ 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 vinho de sabor mais suave.

QUANDO BEBER

Em até 10 anos.