

PREMIUM

KOEHLER-RUPRECHT KALLSTADTER SAUMAGEN RIESLING KABINETT TROCKEN

Branco



PAÍS

AL

REGIÃO

Pfalz

PRODUTOR

Koehler-Ruprecht

TEOR ALCOÓLICO

11,5%

AÇÚCAR

6,7 g/l

ACIDEZ

6,81 g/l

PH

3,3

NOTAS E PREMIAÇÕES

92 pontos James Suckling

DEGUSTAÇÃO

Com notas cítricas e herbáceas, é um vinho limpo e bastante mineral, com final longo. De acordo com James Suckling, safras antigas sugerem que este vinho pode ser guardado por até uma década.

SAFRA 2016

UVAS

100% Riesling

CARACTERÍSTICAS

M Corpo Médio.

✂ Guardar ou Beber.

○ Madeira

moderada.

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.

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.