

Koehler-Ruprecht Kallstadter Saumagen Riesling Kabinett Trocken 2020

Branco



UVAS

100% Riesling

CARACTERÍSTICAS

- M** Corpo Médio
-  Guardar ou Beber
-  Madeira moderada

PAÍS

Alemanha

REGIÃO

Pfalz

PRODUTOR

Koehler-Ruprecht

TEOR ALCOÓLICO

12%

AÇÚCAR

7,4 g/l

ACIDEZ

6,75 g/l

PH

3,2

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..."

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.