

Koehler Ruprecht

Koehler Ruprecht

Saumagen Auslese Trocken

2016

www.koehler-ruprecht.com

Allemagne



Appellation :	VDP Pfalz
Cépage :	100 % Riesling
Terroirs :	Sols calcaires et sableux
Région :	Pfalz
Degré alcoolique :	12%vol
Elevage :	Fûts de chêne traditionnels puis 11 mois sur lies
Sucres résiduels :	5g/l
Acidité totale :	8,3g/l



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 entièrement dans de grands fûts neutres de 300 litres à 1200 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 prädikat et trocken sur chaque vin.

Description :

Nez épicé d'une grande minéralité, notes franches de citron vert et de pamplemousse, de menthe, mais aussi de fruits jaunes (coing).

Une puissante acidité en bouche, bois fumé, minéralité épicée profonde pour ensuite terminer sur une finale longue sur des notes de prunes épicées, de vanille et de fruits jaunes.

Accords :

Crustacés
Mets épicés

Service :

8 - 10 °C

Inspirés par nos sens.
Ouverts sur le monde.

