

Koehler Ruprecht

Koehler Ruprecht

Spätburgunder Trocken

2018

www.koehler-ruprecht.com

Allemagne



Appellation :

VDP Pfalz

Cépage :

100 % Pinot Noir

Terroirs :

Sols calcaire et sableux

Région :

Pfalz

Degré alcoolique :

12%vol

Elevage :

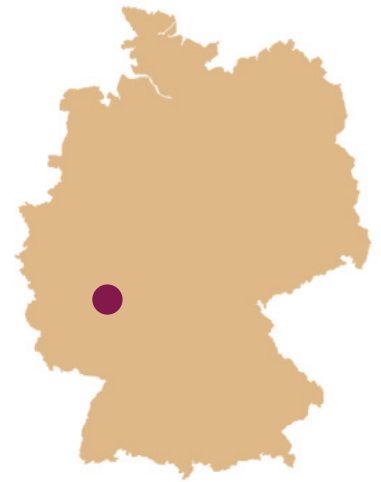
Fûts de chêne traditionnels et vieilles barriques pendant 2 ans

Sucres résiduels :

0,1g/l

Acidité totale :

5,7g/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 :

Le vin est pâle, succulent et nerveux, avec de formidables notes de cerise, de terre fraîche et de chêne.

Accords :

Viandes grillées / en sauce
Côtelettes de porc

Service :

15 - 17°C

Inspirés par nos sens.

Ouverts sur le monde.

