

Koehler Rupperecht

Koehler Rupperecht

Spätburgunder Trocken

2019

www.koehler-rupperecht.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 :

Un pinot noir léger et fruité, d'un style bourguignon, avec des notes de cerise noire éclatante et épicé, une structure souple et une acidité vive mais pas acidulée. Avec un peu d'aération, une belle complexité racinaire se développe. Le vin a une belle longueur, sa finale est harmonieuse.

Accords :

Viandes grillées / en sauce
Côtelettes de porc

Service :

15 - 17°C

Inspirés par nos sens.

Ouverts sur le monde.

