



Koehler-Ruprecht

Allemagne



Koehler Ruprecht

Kallstadter Riesling Kabinett Trocken 2024

HISTOIRE :

Koehler-Ruprecht est un domaine, fondé au début du XVIII^e siècle, à Kallstadt, en Allemagne, dans la région du Pfalz. Particulièrement célèbre pour ses Rieslings secs et ses Pinot Noirs (Spätburgunder), le domaine possède 12,5ha de vignes et plusieurs parcelles prestigieuses, dont le Saumagen, un terroir exceptionnel qui donne naissance à certains des meilleurs Rieslings secs d'Allemagne.

Koehler-Ruprecht a longtemps été dirigé par le légendaire Bernd Philippi, avant d'être repris en 2011 par Dominik Sona, qui perpétue la tradition aux côtés de son maître de chai, Franziska Schmitt.

2024 signe un retour aux grands Rieslings de fraîcheur : raffinés, tendus et digestes, avec une précision aromatique remarquable et un véritable caractère de terroir.

APPELLATION : VDP Pfalz

CÉPAGE : Riesling

TERROIR : Sols calcaires et sableux

RÉGION : Pfalz

DEGRÉ ALCOOLIQUE : 11,5 %

ELEVAGE :

- Vendanges manuelles.
- Fermentation spontanée sur levures indigènes.
- Absence de chaptalisation.
- Élevage en grands fûts traditionnels de chêne du Palatinat déjà utilisés.
- Mise en bouteille tardive afin de préserver l'identité du millésime et du terroir.

CONSERVATION ET SERVICE :

Capacité de garde : 5 ans

Température de service : 10 à 12°C



NOTE DE DÉGUSTATION :

Robe jaune pâle aux reflets argentés. Le nez dévoile des arômes de citron frais, de pomme verte et de pêche blanche, relevés par des nuances de fleurs et de pierre humide. La bouche est droite, précise et dynamique, portée par une belle tension minérale et une acidité ciselée. La finale saline et rafraîchissante invite naturellement à la table.

ACCORDS :

Tartare de bar au citron vert et fenouil
Huîtres spéciales n°2 et granité concombre
Sashimi de sériole et yuzu
Tempura de légumes de printemps
Ravioles ricotta-citron et sauge
Moules au curry vert thaï
Poulet fermier citron confit et olives
Filet de truite, beurre blanc et oseille

