

Koehler-Ruprecht

2018 Koehler-Ruprecht Chardonnay Spätlese trocken



alc: 12,5 % vol.

TA: 6,6 g/L

RS: 6,9 g/L

- selektive Handlese
- die Trauben werden angequetscht und dann für 8-12h mazeriert
- Vorklärung durch Sedimentation
- Spontangärung
- Ausbau im traditionellen ovalen Eichenholzfass (380L bis 600L), vorwiegend neuere Holzfässer bzw. französ. Barriques
- Bis zu 10 Monate auf der Vollhefe
- Filtration vor der Füllung

WEINGUT KOEHLER-RUPRECHT GMBH

Weinstraße 84, 67169 Kallstadt, T +49 (0) 63 22.18 29, F +49 (0) 63 22.86 40
info@koehler-ruprecht.com, www.koehler-ruprecht.com