

# Koehler-Ruprecht

## 2018 KALLSTADTER ANNABERG Chardonnay Spätlese trocken



alc: 13,0 % vol.

TA: 4,6 g/L

RS: 6,3 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 1600L), vorwiegend sehr alte Fässer
- Bis zu 10 Monate auf der Vollhefe
- Filtration vor der Füllung

Vor rund 120 Jahren benannte ein Weingutsbesitzer sein Weingut nach dem Namen seiner Ehefrau. Später wurde daraus der Name dieser Weinlage. Im Annaberg wurde eine der ersten Chardonnay Anlagen in der Pfalz gepflanzt. Der Weinberg liegt direkt am Waldrand und zeichnet sich durch einen hohen Sandsteinanteil aus. Durch die Nähe zum Wald bekommt die Lage nicht so viel Sonne ab und die Trauben reifen langsamer. Im westlichen Teil der Lage findet man einen Kreideuntergrund, auf dem unsere Chardonnay wächst.

### 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

# Koehler-Ruprecht

## 2018 KALLSTADTER ANNABERG Chardonnay Spätlese trocken



alc: 13,0 % vol.

TA: 4,6 g/L

RS: 6,3 g/L

- selektive Handlese
- selective hand picking
- grapes are crushed and macerated for 8 to 12 h
- clarification through sedimentation
- spontaneous fermentation
- aging in traditional oval-shaped oak barrels (mostly very old) ranging from 380 to 1600 liters
- up to ten months on the lees
- filtration before bottling

Around 120 years ago the owner of a winery named his winery after his wife Anna. Later the vineyard was named after the winery. One of the first Chardonnay vineyards in the Pfalz was planted in Annaberg back in the 90s. The vineyard is located right next to the „Pfälzer Wald“ (Pfalz forest) and is characterized by a high amount of sandstone. Due to its proximity to the forest the vineyard doesn't get much sun and the grapes ripen quite slow up there. In the western part you can find chalk underneath the sandstone soil.

### 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

**2018 Weingut Koehler-Ruprecht  
Kallstadter Annaberg Chardonnay  
Spätlese trocken**

---

From sandstone soils over a bank of chalk, the 2018 Kallstadter Annaberg Chardonnay Spätlese trocken is deep, fine, fresh and complex on the nose that opens to the next level coming from the Kabinett. Full-bodied, rich and intense on the palate, this is a slightly (extract) sweetish yet well-structured and vivacious Chardonnay with fine tannins and a long, tight and mineral finish. The sweetness is still a bit dominant but will integrate with bottle age. The wine has vitality and is structured enough for at least a decade or even 15 years. 13% alcohol. Tasted from AP 1419 in July 2020.

**- Stephan Reinhardt (August, 2020)**