

Koehler-Ruprecht

2018 KALLSTADTER SAUMAGEN Riesling Auslese trocken



alc: 13,0 % vol.

TA: 4,2 g/L

RS: 1,4 g/L

- selektive Handlese (bis zu fünf Durchgänge in den Saumagenparzellen) der bernsteinfarbenen Trauben
- die Trauben werden angequetscht und dann für 12 bis 24h mazeriert
- Vorklärung durch Sedimentation
- Spontangärung
- Ausbau im traditionellen ovalen, alten Pfälzer Eichen- oder Kastanienholzholzfass (300L bis 1600L)
- Bis zu 11 Monate auf der Vollhefe
- Filtration und Abfüllung kurz vor der Lese des nächsten Jahrgangs
- Im Vergleich zu Kabinett und Spätlese trocken ist die Auslese trocken der komplexeste Saumagen Riesling

Die Weinlage „Kallstadter Saumagen“ gibt es seit 1810/36. Sie liegt am westlichen Ortsrand und gilt als die beste Lage von Kallstadt, ja als eine der besten Lagen Deutschlands. Im Saumagen findet man vor allem Kalksandstein, der den Rieslingen ihre typische Mineralität verleiht.

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 SAUMAGEN Riesling Auslese trocken



alc: 13,0 % vol.

TA: 4,2 g/L

RS: 1,4 g/L

- up to five selective pickings by hand, mostly amber coloured grapes
- grapes are crushed and then macerated between 12-24 hours
- spontaneous fermentation
- aging in traditional oval-shaped oak or chestnut barrels ranging from 300 to 1600 liters
- up to eleven months on the lees
- filtration and bottling just before harvest
- compared to Kabinett and Spätlese trocken the Auslese trocken ist the most complex wine

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 Saumagen Riesling Auslese trocken

The 2018 Kallstadter Saumagen Riesling Auslese trocken is perfectly ripe and concentrated on the intense and aromatic yet refined and elegant nose that is remarkably chalky, pure, fresh and limey. The attack on the palate is pure, fresh and tight, but the wine is also juicy, very elegant yet powerful and tight-knit, with lots of salt and firm tannin. This is a great Saumagen with energy, tension, firm grip, salt and tannins. Fantastic! 13% alcohol. Tasted from AP 1719 in July 2020. To be released in September this year.

- Stephan Reinhardt (August, 2020)

Copyright 2020, The Wine Advocate, Inc. - Reprinted with permission