

Koehler-Ruprecht

2019 KALLSTADTER SAUMAGEN Riesling Kabinett trocken



alc: 12,5 % vol.

TA: 6,1 g/L

RS: 3,5 g/L

- selektive Handlese im ersten Lesedurchgang (bis zu fünf Durchgänge in den Saumagenparzellen) der hellgelben 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 Spätlese und Auslese trocken der leichteste 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

2019 KALLSTADTER SAUMAGEN Riesling Kabinett trocken



alc: 12,5 % vol.

TA: 6,1 g/L

RS: 3,5 g/L

- up to five selective pickings by hand of the light yellow 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 before bottling
- compared to Spätlese and Auslese trocken the Kabinett is the lightest wine by taste

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