

Koehler-Ruprecht

2016 KALLSTADTER SAUMAGEN Riesling Spätlese trocken



alc: 12,0 % vol.

TA: 7,4 g/L

RS: 4,9 g/L

- selektive Handlese im zweiten Lesedurchgang (bis zu fünf Durchgänge in den Saumagenparzellen) der satt gelben Trauben
- die Trauben werden gequetscht 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 Auslese trocken der eleganteste 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

2016 KALLSTADTER SAUMAGEN Riesling Spätlese trocken



alc: 12,0 % vol.

TA: 7,4 g/L

RS: 4,9 g/L

- up to five selective pickings by hand
- 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 Auslese trocken the most elegant Saumagen Riesling

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 RIESLING
PFALZ KALLSTADTER SAUMAGEN
SPÄTLESE TROCKEN 2016

Lovely peach, mirabelle and passion-fruit nose, then a great combination of ripe yellow fruit and lemony freshness, the long finish packed with herbal and chalky mineral notes. A stunning dry white wine for just 12% alcohol. Better from 2018 through 2030. Use as you would a top Sancerre.

Wine Spectator



KOEHLER-RUPRECHT

Riesling Spätlese Trocken Pfalz
Kallstadter Saumagen 2016

Terrific, with intense passion fruit, nectarine and spice flavors that awaken midpalate, followed by electric acidity and a minerally streak. Complex, delivering an array of flavors on a sinewy framework. Slightly aggressive now, but becoming more approachable. Best from 2020 through 2027. 100 cases imported. (Jun 30, 2019)

WineSpectator.com

2016 Weingut Koehler-Ruprecht Kallstadter Saumagen Riesling Spätlese trocken

The 2016 Kallstadter Saumagen Riesling Spätlese trocken is coolish, clear and fresh as a fjord, with limestone and lemon aromas and a certain, very light acetone and oak note. On the palate, this is an enormously fresh and almost sour Spätlese with challenging acidity and almost austere purity. It tastes pretty much like lemon or even lime juice. The wine has grip and tension and good extract and length. This is surely a long-distance runner that will always remain a tight and electrifying dry Riesling. 12% alcohol. Tasted from AP 1317 in July 2020.

- Stephan Reinhardt (August, 2020)

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