

Koehler-Ruprecht

2018 KALLSTADTER SAUMAGEN Riesling Spätlese trocken



alc: 12,5 % vol.

TA: 4,2 g/L

RS: 2,1 g/L

- selektive Handlese (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 ist die Spätlese 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

2018 KALLSTADTER SAUMAGEN Riesling Spätlese trocken



alc: 12,5 % vol.

TA: 4,2 g/L

RS: 2,1 g/L

- up to five selective pickings by hand, mostly dark 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 and bottling just before harvest
- compared to Kabinett and Auslese trocken the Spätlese trocken ist the most elegant 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 Spätlese
trocken**

The 2018 Kallstadter Saumagen Riesling Spätlese trocken is fine, fresh and (lime-) stony on the intense, complex, nuanced and viable nose. Full-bodied, tight and chalky on the palate, this silky-textured and finessed Spätlese reveals remarkable tension and chalky expression but also ripe and juicy fruit. Everything is tightly knit and full of tension. This is a beautiful Saumagen and a stunning 2018. 12.5% alcohol. Tasted from AP 1519 in July 2020.

- Stephan Reinhardt (August, 2020)