

Koehler-Ruprecht

2018 Muskateller Kabinett trocken



alc: 12,0 % vol.

TA: 4,5 g/L

RS: 4,5 g/L

- selektive Handlese
- die Trauben werden angequetscht und dann für 6 bis 12h mazeriert
- Vorklärung durch Sedimentation
- Spontangärung
- Ausbau im traditionellen ovalen, alten Pfälzer Eichenholzfass (600-1000L)
- Bis zu acht Monate auf der Vollhefe
- Filtration vor der Abfüllung

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

Wine Spectator



KOEHLER-RUPRECHT

Muskateller Kabinett Trocken Pfalz
2018

Highly aromatic, featuring a floral edge to the core of currant and white mulberry flavors. On the lighter side, but shows good intensity, remaining texturally intriguing, with a charming mouthfeel and a slight grip on the long finish. A great example of the varietal. Drink now through 2024. 30 cases imported. (Apr 30, 2020)

WineSpectator.com