Koehler-Ruprecht

2017 Koehler-Ruprecht Pinot Noir Spätlese trocken

alc: 13,5 % vol.

TA: 5,0 g/L

RS: 0,1 g/L

- Selektive Handlese
- Trauben werden entrappt
- Spontangärung in offenen Maischegärbottichen, Lesebütten und Holzgärständern
- Auf der Maische für vier bis sechs Wochen
- Ausbau im traditionellen, neueren ovalen pfälzer Eichenholzfass (1200-2400L) und neueren französischen Barriquefässern für 1,5 bis 2 Jahre
- Leichte 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

Koehler-Ruprecht

2017 Koehler-Ruprecht Pinot Noir Spätlese trocken

alc: 13,5 % vol.

TA: 5,0 g/L

RS: 0,1 g/L

- selective picking by hand
- grapes are destemmed
- spontaneous fermentation in open bins and wooden fermenters
- on the skins for four to six weeks
- aging in traditional oval shaped, newer palatinate oak barrels (1200-2400L) and newer french barriques for 1,5 to 2 years
- light filtration before bottling

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