

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Koehler-Ruprecht Riesling Kabinett Trocken 2022
Vinícola	Koehler-Ruprecht
Safra	2022
País	Alemanha
Região	Pfalz
Tipo	branco
Castas	Riesling
Teor Alcoólico	11%
Maturação	em grandes tonéis de carvalho sobre as borras finas
Temperatura de Serviço	10 a 12 °C
Guarda	2036
Decanter	-
Premiações	92 pts Wine Advocate 91 pts James Suckling

VEDANTE



Natural

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Uma das vinícolas mais tradicionais e respeitadas da Pfalz, a Koehler-Ruprecht construiu sua reputação sobretudo por seus Rieslings secos, elaborados com mínima intervenção. A propriedade possui 12,5 hectares de vinhedos nos arredores de Kallstadt, incluindo 4 hectares do célebre Kallstadter Saumagen, um dos vinhedos mais importantes da Alemanha, marcado por seus solos calcários. A casa é, inclusive, destacada no guia Hugh Johnson entre os especialistas em Auslese Trocken, estilo que se tornou uma de suas assinaturas.

O Koehler-Ruprecht Kallstadter Riesling Kabinett Trocken 2022 representa uma introdução particularmente interessante ao estilo da vinícola. Elaborado a partir de uvas de diferentes vinhedos de Kallstadt, selecionadas e colhidas em diferentes etapas, de acordo com o grau de maturação. A fermentação ocorre em antigos tonéis ovais de carvalho da Pfalz, com leveduras nativas, seguida de um período de sete a nove meses sobre as borras finas.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO



Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa					alta
EVOLUÇÃO	primário					terciário
DESCRIÇÃO						



Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa					alta
DOÇURA	seco					doce
ACIDEZ	baixa					alta
TANINO	baixa					alta
CORPO	leve					encorpado
PERSISTÊNCIA	curta					longa
DESCRIÇÃO						



CULINÁRIA

CARNES		peixe		crustáceo		ave		suíno
		cordeiro		gado		caça		curada
QUEIJOS		frescos		moles		médios		duros
DA TERRA		hortaliças		legumes		cereais		cogumelos
AMIDOS		massas		risotos		polenta		tubérculos
TEMPEROS		pimentas		ervas		especiarias		aromáticos
DOCES		oleoginosas		frutas		sobremesas		chocolate

DESCRIÇÃO salmão grelhado ao molho teriyaki, sobrecoxa de frango tostada com purê de berinjela, pato laqueado, Joelho de porco assado no forno com batatas cozidas, frutas secas e queijos moles