

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Koehler-Ruprecht Spätburgunder Kabinett Trocken 2023
Vinícola	Koehler-Ruprecht
Safra	2023
País	Alemanha
Região	Pfalz
Tipo	tinto
Castas	Spätburgunder (Pinot Noir)
Teor Alcoólico	11,5%
Maturação	quase 2 anos em barricas de carvalho usadas
Temperatura de Serviço	14 a 16 °C
Guarda	2036
Decanter	30 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Borgonha

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Uma das vinícolas mais tradicionais e respeitadas de Pfalz, a Koehler-Ruprecht está estabelecida em Kallstadt e construiu sua reputação sobretudo com Rieslings de grande capacidade de guarda, elaborados de maneira pouco intervencionista. A propriedade possui 12,5 hectares, incluindo parcelas no célebre Kallstadter Saumagen, um dos vinhedos mais importantes da região e uma das grandes referências de solos calcários da Alemanha. A fama da Koehler-Ruprecht ultrapassa as fronteiras do país, com seus vinhos reconhecidos por críticos e especialistas pela longevidade e pelo caráter marcante.

Embora a Riesling seja a principal variedade da casa, a Koehler-Ruprecht também mostra a vocação da Pfalz para a Pinot Noir através desse rótulo. O Spätburgunder Kabinett Trocken 2023 é elaborado a partir de uvas cultivadas em solos levemente arenosos e calcários, que contribuem para seu perfil de fruta vermelha, frescor e boa definição. A fermentação ocorre em tanques de aço inoxidável, seguida de quase dois anos de amadurecimento em barricas usadas.

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

peito de pato com redução de vinho do porto, filé suíno na manteiga com ervas, risoto de cogumelos, terrines, charcutaria e queijos