



Producteur : Weingut Koehler-Ruprecht

SAQ (CCNP) : 14887618

Couleur : Rouge

Format : 750ml

Prix : 26.85 \$

Appellation : Pfalz

Pays : Allemagne

Région viticole : Pfalz

Nom du propriétaire : Dominik Sona, Franziska Schmitt,
Ulrich Meyer

Encépagement : Pinot Noir (100%)

Vinification : Fermentation spontanée en barrique.

Aspect visuel : Robe plutôt foncé.

Aspect gustatif : Fruité et frais tout en intensité. Le tout enrobé de tanins soyeux.

Aspect olfactif : Nez frais de jeunes baies et légèrement épicé.

Accord vin et mets : Boeuf, veau ou gibier

Revue de presse :

Nadia Fournier, Journal de Montreal, Aug 2024

Ce domaine incontournable du Palatinat perpétue la tradition locale, notamment à travers ses longues fermentations spontanées dans de grands vieux fûts de chêne allemand, avec un ajout minimal de SO₂. Koehler-Ruprecht est avant tout reconnu pour ses rieslings, mais le pinot noir semble se plaire dans les sols calcaires de Kallstadt, livrant chaque millésime un vin rouge élégant et drôlement complet pour le prix. Des tanins soyeux, du relief et de jolies nuances de fruits rouges, de fleurs et de sous-bois. Il a tout pour se faire aimer.

<https://www.journaldemontreal.com/2024/08/30/dix-vins-parfaits-pour-celebrer-le-long-week-end-de-la-fete-du-travail-1>

Jean Aubry, Le Devoir, Apr 2022

L'amateur de pinot noir reconnaîtra le style si particulier que nous livre le pays germanique pourtant réputé pour ses rieslings impériaux. Rien à voir ici avec ses confrères bourguignons, californiens, canadiens ou italiens, plutôt une approche romantique, avec des parfums floraux et épicés qui apparaissent désuets et un toucher de bouche sensible et délicat. On rêve pour le mieux, ici, mais surtout à bon prix. C'est sec, léger, aérien, d'une longueur fort appréciable. Mets fins axés sur la volaille, le canard,

la terrine de faisan ou de perdrix... vous voyez le genre.

<https://www.ledevoir.com/vivre/vin/705006/billet-vins-meticuleux-comme-moueix>

Stephan Reinhardt, Robert Parker's Wine Advocate, Aug 2020

The unfiltered 2018 Spätburgunder Kabinett trocken displays a medium-dark cherry color and opens with a pure, tart and refreshingly sour bouquet of cherry, blueberry and redcurrant, with spicy notes and nice reduction. On the palate, this is a silky-textured, fresh, elegant, medium-bodied and stimulating Pinot with a fine tannin and acidity complex. The finish is remarkably intense and refreshingly fruity. A remarkably good red at 12% natural alcohol. 2018 wines with such freshness and purity are very rare, especially among the red wines. A unique wine! Tasted from AP 120 in July 2020.

<https://www.robertparker.com/wines/xJZvLQ4MbenXrpeDp>