

K O E G L E R

— R H E I N G A U —

Deutsche Version: Seite 1 · English version: page 2

Der Keller – erhalten was uns die Trauben geben!

Der Großteil unserer Trauben wird von Hand in kleine Lesekisten geerntet und in die Kelterei gefahren. Nach einer weiteren Selektion im Weingut werden die Trauben schonend angequetscht und verbleiben zur besseren Aromaausbeute bei kühlen Temperaturen 6 bis 60 Stunden auf der Maische, bevor sie gepresst werden. Der durch Sedimentation vorgeklärte Most wird dann im Keller entweder in moderne Edelstahltanks oder in traditionelle große Holzfässer eingelagert und vergärt dort teilweise unter Verwendung von Reinzuchthefen oder mit der natürlich vorhandenen Hefeflora. Unsere temperaturkontrollierte Vergärung dauert bis zu drei Monate, gefolgt von einem ebenso langen Feinhefelager, das unsere Weine cremiger und insgesamt harmonischer macht. Wir verzichten weitgehend auf Schönungsmittel und filtern unsere Weine so wenig wie möglich, um Sie nicht zu strapazieren.

Ein großer Wein braucht Zeit und unsere Weine bekommen die, die Sie brauchen, um ihr ganzes Potential zu zeigen. Erst dann werden Sie in die Flasche gefüllt und mit einem Schraubverschluss verschlossen. Hier haben wir die Gewissheit, dass sich unsere Weine nur langsam verändern und frei von Geschmacksbeeinflussungen (Korkgeschmack, Sauerstoffeintrag, etc.) bleiben, um unsere Kunden auch nach einigen Jahren zu erfreuen. Aus diesen Gründen werden nur unsere Gutsrieslinge und Sommerweine schon im Februar/März gefüllt, alle anderen Weine verbleiben länger in den Fässern.

Noch ein Wort zu unseren vollmundigen Rotweinen: Die Spätburgundertrauben werden absolut vollreif und gesund geerntet, nach einer gewissen Zeit der Kaltmazeration wird eine traditionelle Maischevergärung in Drehfässern durchgeführt und nach der Pressung werden die Jungweine im Barrique (kleines 225 l Fass) weiter ausgebaut. Die Weine bleiben dann mindestens 18 bis 24 Monate in den Fässern, wo auch die Milchsäuregärung stattfindet, die den Weinen eine sanfte Säurestruktur gibt. Durch den Ausbau im Barrique werden Sie bei unseren Rotweinen neben den typischen Beerenaromen des Spätburgunders eine Fülle an Aromen entdecken, die durch den Einfluss von Sauerstoff und der Wahl des richtigen Holzes entstehen. Durch diese lange Reifephase erhalten wir sehr komplexe Rotweine mit großer Langlebigkeit, die den internationalen Vergleich nicht scheuen müssen.

K O E G L E R

— R H E I N G A U —

The Wine Cellar – Continue the work what the grapes gave us!

The majority of our grapes are harvested by hand and transported in small boxes into our wine cellar. After a second selection in our winery, our grapes are crushed and left on the mash from 6 to 60 hours at cool temperatures for the development of aromas, until they are finally pressed. The must is then allowed to clarify by sedimentation, which is then fermented either in stainless steel tanks, or traditional large wooden barrels. Our temperature controlled fermentation lasts for up to 3 months, during which the wine is allowed to remain on the yeast, thus giving the wine slightly creamier and harmonious. We abstain extensively from using clearing substances, and filter our wines as little as possible in order not to dilute the wines.

What a big wine needs is time, and ours all receive the needed time in order to develop their potential, finally being filled in the bottle and sealed with a screw cap. With this bottle closure, we have the certainty that our wines will age properly, free of negative taste influences (e.g. corked wines, air leakage), and that our customers will be able to enjoy our wines after several years. It is for these reasons that we fill only our “Gutsriesling” (estate wines) and “Sommerweine” (summer wines) in March, all other wines are left to age longer in their barrels.

Just another word about our full-bodied red wines: our Pinot Noir grapes are only picked fully ripened and healthy, which after a period of cold maceration, the mash is then fermented in rotating barrels. After fermentation, the wines are then pressed and filled in 225 l French oak barriques, where they will age from 18 – 24 months. During this ageing period, the wines go through a malolactic fermentation which creates a gentle acidity structure in the wine. It is through the ageing in new oak barriques that the typical Pinot Noir blackberry and black cherry aromas are also accompanied by an abundance of other aromas. This is created by the influence of oxygen and the right choice of wood. It is through this long ageing period – at the moment our 2005 red wines are for sale – that we are able to produce very complex red wines that have a long ageing potential, and to hold their own internationally.