KERPEN

Martin Kerpen e famiglia

Esclusiva Italia

50.000
5,8 ha: Riesling

2022/23	Riesling Classic	Bianco	Secco	tappo Stelvin; 2023 a esaurimento 2022
2021/22	Riesling Graacher Himmelreich Kabinett Trocken	Bianco	Secco	tappo Stelvin; 2022 a esaurimento 2021
2022/23	Riesling Graacher Himmelreich Kabinett Feinherb	Bianco	Amabile	tappo Stelvin; 2023 a esaurimento 2022
2022/23	Riesling Wehlener Sonnenuhr Spätlese Trocken	Bianco	Secco	tappo in vetro; 2023 a esaurimento 2022
2019	Riesling Wehlener Sonnenuhr Spätlese*	Bianco	Amabile	
2022/23	Riesling Wehlener Sonnenuhr Spätlese Trocken Alte Reben	Bianco	Secco	tappo in vetro; 2023 a esaurim. 2022
2022	Riesling Wehlener Sonneuhr Großes Gewächs BKS-Ring	Bianco	Secco	
2017	Riesling Wehlener Sonnenuhr Auslese*	Bianco	Amabile	
2003	Riesling Graacher Domprobst Auslese*	Bianco	Amabile	no scheda vino
2018	Riesling Wehlener Sonnenuhr Beerenauslese* (0,375)	Bianco	Dolce	no scheda vino
2022/23	Spätburgunder Graacher Himmelreich Trocken	Rosé	Secco	tappo Stelvin; 2023 a esaurim. 2022

DOVE IL RIESLING HA SCRITTO LA STORIA

La famiglia Kerpen produce Riesling da secoli. Martin Kerpen, proprietario ed enologo, manda avanti l'azienda con la moglie Celia sin dal 1988. Il suolo consiste in pietre Devoniane che donano al vino la caratteristica mineralità. Tutti i vigneti si affacciano a sud e sono terrazzati, cosa che costringe al lavoro manuale. In alcune aree della Mosella **la pendenza dei vigneti supera il 70%.** Gran parte dei terreni (55%) giacciono sul **Wehlener Sonnenuhr**. Questo ripido vigneto roccioso produce **alcuni dei più eleganti e sofisticati vini del mondo**. Le sue pietre grigie danno al vino una fresca e delicata acidità che bilancia perfettamente gli aromi di pesca. I vini del Wehelener Sonnenhur sono piacevoli in gioventù, ma le loro **potenzialità di invecchiamento** si contano in decenni. Altri appezzamenti sono nel Graacher Himmelreich e nel **Graacher Domprobst** (35%). Posizionato tra i suoi famosi vicini - il Bernkasteler Doctor e il Wehlener Sonnenhur - il Domprobst combina l'eleganza di Wehlen con la rustica potenza di Bernkastel. I vini di Graach sono sempre ben strutturati e hanno bisogno di un po' di tempo per tirare fuori la loro grande personalità. Parti minori sono coltivate nel Bernkasteler Bratenhöfchen e nel Bernkasteler Johannisbrünnchen (10%). Molti terreni hanno **viti a piede franco** e le rese sono tenute basse. La scelta meticolosa delle uve più sane e mature contribuisce in maniera significativa alla qualità. Ogni vigna è raccolta separatamente per riflettere il particolare stile del singolo territorio. **Tutte le vinificazioni sono effettuate in vecchie botti nella cantina sotterranea**. Per mantenere la freschezza la fermentazione è rallentata da un attento controllo della temperatura e il filtraggio è minimo. Martin crede nella vinificazione "riduttiva". **La ricerca si orienta verso vini puliti, freschi ed eleganti con la tipica mineralità sempre presente. La tenuta è conosciuta in particolare per i suoi vini secchi**.

Kerpen è membro del Bernkasteler Ring, una vecchia società di produttori nella Mosella, che con la riduzione delle rese insegue la più alta qualità possibile.
"I Riesling di Martin Kerpen mostrano un disegno chiaro: sono tutti molto puliti e **tendono con il passare degli anni**, grazie anche a una bell'acidità, **a diventare qualcosa di gradevole ed elegante**. I divertenti 2006 sono stati molto succosi e avvincenti. I 2007 sono stati raffinati ed eleganti, e i 2008 sono anche più raffinati e delicati." - Die besten deutschen Weinerzeuger und ihre Weine 2009

Riesling Classic

Riesling 100%
25 anni
Fermentato lungamente a bassa temperatura.
5.200
8-10 anni
Aperitivo, insalate ricche di mare e di terra con carni bianche o formaggi, affettati piccanti, crostini toscani di fegato.
Naso ampio dal fruttato generoso. L'elegante acidità matura è bilanciata dalla grassezza del vino. È un Riesling sincero, perfetto per l'aperitivo estivo.
Il sentore agrumato.

Riesling Graacher Himmelreich Kabinett Trocken

Riesling 100%
30 anni
Vinificato in acciaio a bassa temperatura.
5.000
15-20 anni
Insalate leggere, piatti di pesce e crostacei, tortellini panna e prosciutto.
Aromi maturi, vino elegante e sapido. Mineralità e sostanza; Molto espressivo per essere un Kabinett.
L'ariosa spensieratezza.

Riesling Graacher Himmelreich Kabinett Feinherb

Riesling 100%
25 anni
Fermentato a bassa temperatura; affinato in vecchi barili di rovere.
4.000
8-10 anni
Frutti di mare, antipasti, aperitivo, affettati, piatti di pesce speziati. Sembra nato per essere sorseggiato con gli amici in terrazza.
Piacevolezza e brillantezza sono le caratteristiche principali di questo vino, dove il leggero residuo zuccherino è visto come complemento dell'equilibrio.
La convivialità.

Riesling Wehlener Sonnenuhr Spätlese Trocken

Riesling 100%
50-100 anni
Fermentato a bassa temperatura; affinato in vecchi barili di rovere.
3.500
6-8 anni
Piatti con maionese, crostacei, sushi, branzino, sashimi, carpaccio pesce.
L'azienda è rinomata per i vini "trocken" (secchi). Questo che nasce su uno dei più grandi vigneti tedeschi gli fa onore. Vino nervoso, come solo i grandi riesling sanno esserlo in gioventù. Il danzare delle sensazioni fruttate sull'acidità lo rende un vino universale
La mineralità unica.

Riesing Wehlener Sonnenuhr Spätlese*

Riesling 100%
35 anni
Fermentato a bassa temperatura; affinato in vecchi barili di rovere.
30.000
30-40 anni
Piatti di cucina etnica cremosi e speziati.
Note di caramello e vaniglia, persistente e fresco.
L'equilibrio

Riesling Wehlener Sonnenuhr Spätlese Trocken Alte Reben

Riesling 100%
oltre 70 anni
Vinificazione a freddo.
2600
20 - 25 anni
Maiale alle spezie.
Eccellente maturità, acidità perfettamente integrata, aromi raffinati, Splendida persistenza. A tavola non si ritrae di fronte a niente.
La struttura importante.

Riesling Graacher Domprobst Großes Gewächs BKS-Ring

Riesling 100%
30 anni
Fermentato a bassa temperatura; affinato in vecchi barili di rovere.
1.300
oltre 20 anni
Pesce, piatti importanti di cucina fusion, serata con amici intenditori.
Ricco, generoso, maturo, tipico. Eccellente persistenza.
La complessità.

Riesling Wehlener Sonnenuhr Auslese*

Riesling 100%
50-100 anni
Fermentato a bassa temperatura; affinato in vecchi barili di rovere.
3.000
20-30 anni
Foie gras, formaggi piccanti, rombo in salsa.
Finezza e verve si accoppiano nel Wehlener Sonnenhur. La vaniglia e il burro al naso precedono una piacevole frutta che arriva con una ventata di mineralità. La classe di questo vino merita un grande piatto.
La capacità di sposare la tavola.

Spätburgunder Graacher Himmelreich Trocken

Pinot Nero 100%
5 anni
Fermentato a bassa temperatura in inox; non filtrato.
3.000
2-3 anni
Antipasti di terra o di mare, risotto limone e gamberetti, pesce spada alla siciliana.
Al naso frutta rossa, lampone e ribes rosso, con note agrumate; acidità ben integrata. In bocca una bella mineralità ed una equilibrata dolcezza; finale lungo e nel complesso è un vino con un'ottima beva.
L' equilibrio.

ALTRI VINI TEDESCHI

BENEDICT LOOSEN-ERBEN - ÜRZIG - MOSEL

1985	Ürziger Würzgarten Riesling Spätlese	Bianco	Amabile	quantità limitata

SCHWAAB-ADAMS - ÜRZIG - MOSEL

1983	Wehlener Sonnenuhr Riesling Auslese	Bianco	Amabile	quantità limitata

SCHWAAB-KIEBEL - ÜRZIG - MOSEL

2000	Erdener Treppchen Riesling Spätlese	Bianco	Amabile	quantità limitata
1999	Erdener Treppchen Riesling Spätlese	Bianco	Amabile	quantità limitata
1998	Erdener Treppchen Riesling Auslese	Bianco	Amabile	quantità limitata
1994	Erdener Treppchen Riesling Auslese	Bianco	Amabile	quantità limitata