



Das kleine Kreuz

Weingut Rings (Bio)

Dunkelbeerig, würzig und mit voller Struktur

Beschreibung:

Die Weinberge liegen von sanften Hügeln geschützt in der Rheinebene und profitieren von einem sehr warmen Mikroklima. Die trockenen Kies- und Sandböden erwärmen sich leicht und sind die Voraussetzung für die Ausreifung der internationalen Rotweintrauben. Die Trauben werden von Hand gelesen und im Weingut nochmal sortiert und dann entrappt, bevor sie ohne Pumpvorgänge in die Gärbehälter gelangen. Die Maische wird spontan, mit natürlichen Hefen vergoren, anschliessend erfolgt der Ausbau in einer Mischung aus neuen und gebrauchten Barriques.

Aromenprofil:

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland: Deutschland

Ausbau: 20 Monate im Barrique

Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2033

Rebsorte(n): Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, St. Laurent

Artikelnummer: 1393223

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Das Kleine Kreuz

Weingut Rings (Bio)

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, St. Laurent
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
Ausbau:	20 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.