



## Spätburgunder 1G

VDP.Erste Lage, Kallstadter Steinacker, Weingut Rings (Bio)

Der saftig-mineralische Typ

### **Beschreibung:**

Die Lage Steinacker im berühmten Weinort Kallstadt ist von Kalkstein und Kalkmergel geprägt, die Reben wachsen auf 160 bis über 230m NN - ganz nah am Pfälzer Wald. Die Brüder Rings erzeugen daraus Spitzenweine mit subtiler, kühler Stilistik und Rasse. Der Kallstadter Steinacker ist als VDP.Erste Lage klassifiziert, also ein Deutscher «Premier Cru» und ist - ein wenig verrät der Name bereits - die kühlsste und gleichzeitig kargste Lage im Besitz der Familie Rings. Der harte Boden besteht aus Kalk, der kaum Wasser speichert. Der Einfluss des Pfälzer Waldes ist hier spürbar, es herrscht oft Wind, der nächtliche Kühle bringt. In Zukunft noch vorteilhafter aufgrund des Klimawandels und der wärmeren Temperaturen. Der Steinacker Rings besitzt die Klasse vieler GGs - man darf abwarten, ob die Lage nicht eines Tages noch als GG klassifiziert wird. Zur Durchlockerung des Bodens und zum Anlocken von Nützlingen sät man Buchweizen, Klee und Rettich ein und verwendet Pferdemist als natürlichen Dünger. Auch dieser Wein ist BIO zertifiziert.

### **Aromenprofil:**

In warmen Jahrgängen noch mehr zeigt sich der grosse Vorteil dieses Cool Climates: während viele Lagen überreife Trauben hervorbringen und alle Spitzenwinzer nach Balance in ihren Weinen suchen - können die Rings-Brüder dieser Lage einen Wein voller Tiefe, gewisser Saftigkeit, Komplexität und Dichte abgewinnen, der aber nie laut oder heiss daherkommt, sondern von einer gewissen Kühle und Präzision getragen wird. Viel Kirscharoma, rote Johannisbeeren, ätherische Kräuterwürze und schwarzer Pfeffer. Eher vom Typ kristallin, überaus elegant und feingliedrig, derzeit noch blutjung, aber mit vielversprechenden Anlagen zur weiteren Reife und Verfeinerung. Liquid Stones mit burgundischer Finesse und Eleganz. Jung geöffnet empfiehlt sich ein grosses Burgunderglas sowie dem Wein etwas Luft zu gönnen.

### **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.

<b>Herkunftsland:</b>	Deutschland
<b>Produzent:</b>	Kallstadter Steinacker
<b>Ausbau:</b>	16 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0%
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2033
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Spätburgunder (Pinot Noir)
<b>Artikelnummer:</b>	1401023

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Spätburgunder 1G

VDP.Erste Lage  
Kallstadter Steinacker

<b>Herkunft:</b>	Deutschland
<b>Ratings:</b>	Antonio Galloni 93/100, Score 19/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Spätburgunder (Pinot Noir)
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2033
<b>Weinbau:</b>	Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
<b>Ausbau:</b>	16 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.