



Spätburgunder 1G

VDP.Erste Lage, Kallstadter Steinacker, Weingut Rings

Der saftig-mineralische Typ

Description:

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.

Profile aromatique:

..

Accompagne idéalement:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

Pays d'origine: Allemagne

Producteur: Kallstadter Steinacker

Elevage: 16 Mois en Barrique

Viticulture: Bio. Certification bio: CH-BIO-006

Vol. alcool: 13.0%

A boire: jusqu'en 2033

Cépage(s): 100% Spätburgunder (Pinot Noir)

N° article: 1401023

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Spätburgunder 1G

VDP.Erste Lage
Kallstadter Steinacker

Herkunft:	Allemagne
Notation:	Antonio Galloni 93/100, Score 19/20
Cépage(s):	100% Spätburgunder (Pinot Noir)
A boire:	jusqu'en 2033
Weinbau:	Bio. Certification bio: CH-BIO-006
Elevage:	16 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.