



Spätburgunder Rosé de Saignée

Weingut Rings

Description:

Dieser Rosé ist für Fortgeschrittene! Kein «Weinchen» für den Apéro, sondern ein Top-Rosé mit Struktur, Phenolik, Länge und Weinigkeit am Gaumen. Aus dem Jahrgang 2024 sollte etwas ganz Besonderes entstehen: Die Rings-Brüder füllten einen genialen, phänomenalen Rosé in streng limitierter Flaschenzahl ab, der sicher ad hoc zu dem Besten gehört, was Rosé aus Deutschland leisten kann. Aus dem Saftabzug (Saignée) der besten Pinot Noirs ihrer VDP-ERSTEN und -GROSSEN Lagen und nach 18 Monaten Hefelager in Barriques zweiter Belegung wurde der Wein schliesslich im Frühjahr 2026 unfiltriert gefüllt.

Profile aromatique:

Grossartige Struktur, saftige und griffige Tannine, zartbittere Aromen, extrem lang und fordernd am Gaumen, aber auch mit einer gewissen Geschmeidigkeit und immenser Extraktstärke ausgestattet.

Accompagne idéalement:

Cuisine estivale, gâteau au fromage ou aux légumes, rôti froid, tartare de saumon, poissons, viandes blanches, spécialités de pâtes, fromages corsés (chèvre ou Chaumes).

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rosés, nous recommandons une température de service de 8 à 10 °C.

| | |
|------------------------|------------------------------------|
| Pays d'origine: | Allemagne |
| Elevage: | 18 Mois en Barrique |
| Viticulture: | Bio. Certification bio: CH-BIO-006 |
| Vol. alcool: | 13.5% |
| A boire: | jusqu'en 2036 |
| Cépage(s): | 100% Spätburgunder (Pinot Noir) |
| N° article: | 1444324 |

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Spätburgunder Rosé de Saignée

Weingut Rings

| | |
|---------------------|--|
| Herkunft: | Allemagne |
| Notation: | Score 18.5/20 |
| Cépage(s): | 100% Spätburgunder (Pinot Noir) |
| A boire: | jusqu'en 2036 |
| Weinbau: | Bio. Certification bio: CH-BIO-006 |
| Elevage: | 18 Mois en Barrique |
| Vol. alcool: | 13.5% |
| Servier: | Pour une dégustation optimale des vins rosés, nous recommandons une température de service de 8 à 10 °C. |