



Das kleine Kreuz trocken

Weingut Rings

Bacche scure, speziate e ricche di struttura

Descrizione:

I vigneti sono protetti da dolci colline nella pianura del Reno e beneficiano di un microclima molto caldo. I terreni asciutti, ghiaiosi e sabbiosi, si riscaldano facilmente e sono il presupposto per la maturazione delle uve da vino rosso internazionale. Le uve vengono raccolte a mano, selezionate nuovamente in cantina e poi diraspate prima di essere trasferite nei serbatoi di fermentazione senza pompaggio. Il mosto viene fatto fermentare spontaneamente con lieviti naturali, seguito da un affinamento in una miscela di barrique nuove e usate.

Profilo aromatico:

Nel bicchiere e al palato risulta già molto più aperto rispetto al Kreuz, con un frutto ricco e dai chiari sentori di frutti di bosco scuri (mora, amarena e cassis) e una nota speziata intensa e leggermente pepata. Fino al lungo finale, caratterizzato da tannini morbidi e da un'abbondante e succosa pienezza in bocca."

Abbinamenti:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si abbinano facilmente a una cucina più speziata.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

Paese di origine: Germania

Produzione: 20 Mesi in barrique

Viticultura: Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006

Gradazione alcolica: 13.5%

Maturità di degustazione: fino al 2035

Uva: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, St. Laurent

Numero articolo: 1393223

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Das Kleine Kreuz trocken

Weingut Rings

Paese di origine: Germania

Valutazioni: Score 18.5/20, Vinum 95/100

Uva: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc,
St. Laurent

Maturità di degustazione: Invecchiato fino al 2035

Viticultura: Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006

Produzione: 20 Mesi in barrique

Gradazione alcolica: 13.5%

Temperatura: Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon
potenziale di invecchiamento, si consiglia una
temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.