



Spätburgunder 1G

VDP.Erste Lage, Kallstadter Steinacker, Weingut Rings

Il tipo succoso-minerale

Descrizione:

Il sito di Steinacker, nel famoso villaggio vinicolo di Kallstadt, è caratterizzato da calcare e marna calcarea, le viti crescono da 160 a oltre 230 metri sul livello del mare - molto vicino alla foresta del Palatinato. I fratelli Rings producono vini di alto livello con uno stile e una razza sottili e freschi. Il Kallstadter Steinacker è classificato come VDP Erste Lage, ovvero un \"Premier Cru\" tedesco ed è - come suggerisce il nome - il sito più fresco e allo stesso tempo più arido di proprietà della famiglia Rings. Il terreno duro è costituito da calcare, che difficilmente trattiene l'acqua. L'influenza della Foresta del Palatinato si fa sentire e spesso c'è un vento che porta freschezza di notte. In futuro sarà ancora più favorevole a causa dei cambiamenti climatici e delle temperature più calde. Gli Anelli di Steinacker hanno la classe di molti GG - resta da vedere se un giorno il sito sarà classificato come GG. Per ammorbidire il terreno e attirare gli insetti utili, si seminano grano saraceno, trifoglio e ravanella e si utilizza letame di cavallo come fertilizzante naturale. Anche questo vino è certificato biologico.

Profilo aromatico:

Il grande vantaggio di questo clima fresco diventa ancora più evidente nelle annate calde: mentre molti siti producono uve surmature e tutti i migliori viticoltori cercano l'equilibrio nei loro vini - i fratelli Rings sono in grado di estrarre da questo sito un vino pieno di profondità, una certa succosità, complessità e densità, che non si presenta mai come rumoroso o caldo, ma è portato da una certa freschezza e precisione. Tanti aromi di ciliegia, ribes rosso, spezie erbacee eteree e pepe nero. Un tipo più cristallino, estremamente elegante e delicato, attualmente ancora molto giovane, ma con un promettente potenziale di ulteriore maturità e affinamento. Pietre liquide con finezza ed eleganza borgognona. Se aperto giovane, si consiglia di utilizzare un ampio bicchiere da Borgogna e di far prendere aria al vino.

Ideale con:

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

Produttore: Kallstadter Steinacker

Allevamento: 16 Mesi in barrique

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

Vol. alcolici: 13.0%

Da bere: da subito fino al 2033

Varietà d'uva: 100% Spätburgunder (Pinot Noir)

Numero articolo: 1401023

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Spätburgunder 1G

VDP.Erste Lage
Kallstadter Steinacker

Herkunft:	Germania
Valutazioni:	Antonio Galloni 93/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Spätburgunder (Pinot Noir)
Da bere:	da subito fino al 2033
Weinbau:	Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006
Allevamento:	16 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.0%
Servier:	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.