



Spätburgunder Rosé de Saignée

Weingut Rings

Descrizione:

Questo rosé è per i più esperti! Non un \"vinello\" da aperitivo, ma un rosé di alto livello con struttura, fenoli, lunghezza e vinosità al palato. Dall'annata 2024 doveva nascere qualcosa di molto speciale: I fratelli Rings hanno imbottigliato un rosé geniale e fenomenale in un numero strettamente limitato di bottiglie, che è certamente uno dei migliori rosé tedeschi. Dall'estrazione del succo (saignée) dei migliori Pinot Nero dei loro siti VDP FIRST e GREAT e dopo 18 mesi di affinamento sui lieviti in barrique di secondo uso, il vino è stato infine imbottigliato non filtrato nella primavera del 2026.

Profilo aromatico:

Grande struttura, tannini succosi e grippanti, sapori delicatamente amari, estremamente lungo e impegnativo al palato, ma anche dotato di una certa morbidezza e di un'immensa densità di estratti.

Ideale con:

Provatelo con un'entrecote alla griglia, con altre carni o anche con pesci e frutti di mare esspressi e saporiti: rimarrete colpiti quanto noi.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini rosé si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 8 e i 10°C.

Paese di origine: Germania

Allevamento: 18 Mesi in barrique

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

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2036

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

Numero articolo: 1444324

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Spätburgunder Rosé de Saignée

Weingut Rings

Herkunft:	Germania
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Spätburgunder (Pinot Noir)
Da bere:	da subito fino al 2036
Weinbau:	Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006
Allevamento:	18 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini rosé si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 8 e i 10°C.