



## Das kleine Kreuz

Weingut Rings (Bio)

Dunkelbeerig, würzig und mit voller Struktur

### **Beschreibung:**

Die Weinberge liegen von sanften Hügeln geschützt in der Rheinebene und profitieren von einem sehr warmen Mikroklima. Die trockenen Kies- und Sandböden erwärmen sich leicht und sind die Voraussetzung für die Ausreifung der internationalen Rotweintrrauben. Die Trauben werden von Hand gelesen und im Weingut nochmal sortiert und dann entrappt, bevor sie ohne Pumpvorgänge in die Gärbehälter gelangen. Die Maische wird spontan, mit natürlichen Hefen vergoren, anschließend erfolgt der Ausbau in einer Mischung aus neuen und gebrauchten Barriques.

### **Aromenprofil:**

### **Passt zu:**

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

### **Temperatur:**

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

**Herkunftsland:** Deutschland

**Ausbau:** 20 Monate im Barrique

**Weinbau:** Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006

**Alkoholgehalt:** 13.5%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2033

**Rebsorte(n):** Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, St. Laurent

**Artikelnummer:** 1393223

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Das Kleine Kreuz

Weingut Rings (Bio)

<b>Herkunft:</b>	Deutschland
<b>Ratings:</b>	Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, St. Laurent
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2033
<b>Weinbau:</b>	Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
<b>Ausbau:</b>	20 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.