



Spätburgunder trocken

VDP.Ortswein, Kallstadt, Weingut Rings (Bio)

Ebenso intensiv und kraftvoll wie fein und elegant

Beschreibung:

Die Trauben von den jungen Weinbergen der vom Kalk geprägten Lagen in Kallstadt werden von Hand gelesen und im Weingut nochmals sortiert und entrappt. Ohne Pumpvorgänge kommen die Trauben dann in ihre Gärbehälter, in den die Maische nach einer kurzen Mazerationszeit spontan und mit natu

richen Hefen vergärt. Der Ausbau erfolgt in neuen sowie gebrauchten Barriques, bevor dieser hochklassige Orts-Pinot unfiltriert abgefüllt wurde.

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

Produzent: Kallstadt

Ausbau: 16 Monate im Barrique

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

Alkoholgehalt: 13.0%

Rebsorte(n): 100% Spätburgunder (Pinot Noir)

Artikelnummer: 1393123

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Spätburgunder trocken

VDP.Ortswein
Kallstadt

Herkunft:	Deutschland
Rebsorte(n):	100% Spätburgunder (Pinot Noir)
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.