



Spätburgunder Rosé de Saignée

Weingut Rings (Bio)

Beschreibung:

Dieser Rosé ist für Fortgeschrittene! Kein „Weinchen“ für den Aperitif, sondern ein Top-Rosé mit Struktur, Phenolik, Länge und Weinigkeit am Gaumen. Aus dem Jahrgang 2024 sollte etwas ganz Besonderes entstehen: Die Rings-Brüder füllten einen genialen, phänomenalen Rosé in streng limitierter Flaschenzahl ab, der sicher ad hoc zu dem Besten gehört, was Rosé aus Deutschland leisten kann. Aus dem Saftabzug (Saignée) der besten Pinot Noirs ihrer VDP-ERSTEN und -GROSSEN Lagen und nach 18 Monaten Hefelager in Barriques zweiter Belegung wurde der Wein schließlich im Frühjahr 2026 unfiltriert gefüllt.

Aromenprofil:

Grossartige Struktur, saftige und griffige Tannine, zartbittere Aromen, extrem lang und fordernd am Gaumen, aber auch mit einer gewissen Geschmeidigkeit und immenser Extraktstärke ausgestattet.

Passt zu:

Probieren Sie ihn zu einem Entrecôte vom Grill, sonstigem Fleisch oder auch ausdrucksstarken und gewürzten Fisch- und Meeresfrüchten, Sie werden begeistert sein wie wir.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von Roséweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Herkunftsland:	Deutschland
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
Alkoholgehalt:	13.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2036
Rebsorte(n):	100% Spätburgunder (Pinot Noir)
Artikelnummer:	1444324

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Spätburgunder Rosé de Saignée

Weingut Rings (Bio)

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Spätburgunder (Pinot Noir)
Trinkreife:	Jetzt bis 2036
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von Roséweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.