



Das Kreuz

Weingut Rings (Bio)

Das rote Flaggschiff von Rings

Beschreibung:

Die Geschichte der Top-Cuvée Das Kreuz reicht zurück bis in die Mitte der 1990er-Jahre, als Steffen Rings in Freinsheim Cabernet Sauvignon und Merlot pflanzte. Nach ersten Versuchen mit unterschiedlichen Assemblagen entstand 2004 erstmals der Blend, der heute das Aushängeschild des Weinguts ist. Die Reben wachsen hier in einem besonders warmen Mikroklima auf trockenen Sand- und Kiesböden, die sich leicht erwärmen und den Bordeauxsorten sehr gute Reifebedingungen bieten. Die Trauben werden von Hand gelesen, sorgfältig selektiert und vollständig entrappt. Nach kurzer Mazeration erfolgt die spontane Vergärung mit natürlichen Hefen. Anschließend reift Das Kreuz 30 Monate in neuen und gebrauchten Barriques, bevor der Wein unfiltriert abgefüllt wird. Eine in kleiner Auflage erzeugte Spitzen-Cuvée, die internationale Klasse mit unverkennbar pfälzischer Herkunft verbindet.

Aromenprofil:

Passt zu:

Hervorragend zu geschmorter Rinderschulter, Lammkarree mit Kräutern oder Steinpilzrisotto. Ebenso stimmig zu Pfälzer Sauerbraten, geschmortem Wildschwein oder gebratenen Kräuterseitlingen mit kräftiger Jus.

Temperatur:

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

Herkunftsland: Deutschland

Ausbau: 30 Monate im Barrique

Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006

Alkoholgehalt: 14.0%

Rebsorte(n): Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

Artikelnummer: 1399723

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Das Kreuz

Weingut Rings (Bio)

Herkunft:	Deutschland
Rebsorte(n):	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Ausbau:	30 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.