



## Syrah

Weingut Rings (Bio)

Pfälzer Syrah mit Rhône-Esprit

### **Beschreibung:**

Syrah gehört nicht zu den Rebsorten, die man unmittelbar mit der Pfalz verbindet. Und gerade darin liegt der Reiz dieses bemerkenswerten Weins von Steffen und Andreas Rings, der zeigt, welches Potenzial die Sorte hier im Süden Deutschlands besitzt. In Freinsheim finden die Reben auf von Sand und Kies geprägten Böden ein warmes Mikroklima; französisches Rebmateriale dient als Basis und die großen Syrah der nördlichen Rhône stilistisch als Inspiration. Die Weinberge werden biologisch bewirtschaftet, die Trauben von Hand gelesen und sorgfältig selektiert. Die spontane Vergärung und der behutsame Ausbau unterstreichen den eigenständigen Charakter des Weins. Dunkle Frucht, markante Würze und eine straffe Struktur verbinden sich mit Frische und Eleganz.

### **Aromenprofil:**

### **Passt zu:**

Hervorragend zu Lammkarree mit Kräutern, Rindersteak mit Pfeffersauce oder gegrillter Aubergine mit schwarzem Knoblauch. Ebenso stimmig zu Pfälzer Wildschweinbraten, geschmortem Rind mit Rotweinjus oder Pilzen vom Grill.

### **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: DE-ÖKO-006

**Alkoholgehalt:** 14.0%

**Rebsorte(n):** 100% Syrah

**Artikelnummer:** 1399823

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Syrah

Weingut Rings (Bio)

|                       |                                                                                                          |
|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Deutschland                                                                                              |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 100% Syrah                                                                                               |
| <b>Weinbau:</b>       | Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006                                                                      |
| <b>Ausbau:</b>        | 20 Monate im Barrique                                                                                    |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 14.0%                                                                                                    |
| <b>Servier:</b>       | Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C. |