



## Spätburgunder GG

VDP.Grosse Lage, Kallstadter Saumagen, Weingut Rings (Bio)

Großer Pinot aus traditionsreicher Lage

### Beschreibung:

Der Kallstadter Saumagen zählt zu den renommiertesten Weinlagen der Pfalz – und die Brüder Andreas und Steffen Rings zeigen eindrucksvoll, dass sein Potenzial weit über den Riesling, für den die Lage besonders bekannt ist, hinausreicht. In dem nach Süden und Südosten geöffneten Talkessel wurzelt der Spätburgunder auf Kalkmergel, durchsetzt von zahlreichen Kalksteinen. Zusammen mit der geschützten Lage schafft dieser besondere Pfälzer Untergrund beste Voraussetzungen für einen kraftvollen und zugleich präzisen Spätburgunder. Die Trauben werden von Hand gelesen und sorgfältig selektiert. Nach kurzer Mazeration vergärt die Maische spontan in Holzbottichen, teilweise mit ganzen Trauben. Anschließend reift der Wein 18 Monate in neuen und gebrauchten Barriques und kommt unfiltriert auf die Flasche. So verbinden die Rings-Brüder die Tradition einer großen Pfälzer Lage mit ihrer eigenständigen Interpretation der edlen Burgundersorte.

### Aromenprofil:

### Passt zu:

Hervorragend zu Entenbrust mit Kräutern, Kalbsrücken mit Pilzen oder geschmortem Sellerie mit Haselnüssen. Ebenso stimmig zu Pfälzer Saumagen, Rehrücken mit Preiselbeeren oder Flammkuchen mit Waldpilzen.

### Temperatur:

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

|                       |                                     |
|-----------------------|-------------------------------------|
| <b>Herkunftsland:</b> | Deutschland                         |
| <b>Produzent:</b>     | Kallstadter Saumagen                |
| <b>Ausbau:</b>        | 16 Monate im Barrique               |
| <b>Weinbau:</b>       | Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006 |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 13.5%                               |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 100% Spätburgunder (Pinot Noir)     |
| <b>Artikelnummer:</b> | 1399924                             |

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Spätburgunder GG

VDP.Grosse Lage  
Kallstadter Saumagen

|                       |                                                                                                          |
|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Deutschland                                                                                              |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 100% Spätburgunder (Pinot Noir)                                                                          |
| <b>Weinbau:</b>       | Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006                                                                      |
| <b>Ausbau:</b>        | 16 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. |