

Weingut Rings Kalk & Stein

Hvitvin / Tyskland / Pfalz

Produsent: [Weingut Rings](#)
Årgang: 2021
Land: Tyskland
Distrikt: Pfalz
Område: -
Drue: 85% chardonnay, 15% weissburgunder

Veil. pris horeca: 319.9 eks. mva.
Pris Vinmonopolet: 300.0,-
EDP nr. : 9083270
SAP nr. : 9083270
Vinmonopol nr. : 15594701

Innhold:
Syre:6.9
Sukker:0,2
Alkohol:12,5 %



ØKOLOGISK

Om produsenten

Weingut Rings ble stiftet i 2000, men familien hadde lenge jobbet med frukt og drueproduksjon men alt ble solgt til det lokale kooperativet. Eldste bror Steffen snudde gårdsdriften fra å bare være fruktproduksjon til å bli ett skikkelig vineri. Han plantet Cabernet Sauvignon og Merlot i den sandig varme jorden i Freinsheim og fikk etter kort tid oppmerksomhet for den kvaliteten som ble laget. Sakte men sikkert fikk Steffen muligheter for å kjøpe og leie vinmarker i de klassifiserte områdene i Mittelhaardt som er kjent for kalkstein og terra rosa jordsmonnet. Lave avlinger, alt innhøsting for hånd og en økologisk tilnærming var og er den dag i dag nøkkel prinsippene de jobber etter.

Når lillebror Andi kom inn etter lærlingperiode hos Wagner-Stempel i Reihessen så ble fokuset utvidet til også å inkludere Riesling. Spontan fermentering, lang tid på gjærrester(lees) og delvis lagring på tradisjonelle store eikefat gjorde at vineriet virkelig kom på kartet i tyskland. Fra 2015 ble de medlemmer i VDP, prestisjefylte Verband Deutscher Prädikatsweingüter.

Med tid så ble rødvinsfokuset flyttet litt over på deres favoritt drue, Pinot Noir og kjent som Spätburgunder. De elsker Pinotene som kommer fra Burgund og vil i deres egen stil lage viner som kan minne om vinene fra dette området. Vinmarkene som Spätburgunderne kommer fra ligger tett opp mot Palatinate skogen som gir kjølige temperaturer og er kalksteinsbasert. Spontan fermentert, lagret på fransk eik og ufiltrert så følger de deres egen stil; Spätburgunder med elegance, finesse og mineralitet som er fingeravtrykket Rings og Pfalz vinene deres.

Nøkkelfakta:

- 30 hektar
- Gjennomsnittlig avkastning: 4.8HL/Ha
- 000 flasker
- 35% Spätburgunder, 30% Riesling, 20% Weißburgunder, Grauburgunder & Chardonnay, 15% andre, eks Cabernet Sauvignon, Merlot, St. Laurent, Portugieser
- Sertifisert Økologisk (EU-BIO) siden 2017 årgangen.

Vinifikasjon

Spontanfermentert og lagret 16 måneder på store gamle eikefat.

Smaksbeskrivelse

Lys strågul. Fruktig med innslag av gule blomster og kalkmineraler. Konsentrert med god friskhet, preg av sitrus og nøtter. Fast og lang avslutning.

Passer til

Asiatisk, Lyst kjøtt, Svinekjøtt, Skalldyr, Fisk