

Weingut Rings Ungsteiner Nussriegel Riesling Ertse Lage

Hvitvin / Tyskland / Pfalz

Produsent: [Weingut Rings](#)
Årgang: 2021
Land: Tyskland
Distrikt: Pfalz
Område: Ungstein
Drue: 100% riesling

Veil. pris horeca: 351.93 eks. mva.
Pris Vinmonopolet: 439.9,-
EDP nr. : 5394895
SAP nr. : 9079071
Vinmonopol nr. : 11181401

Innhold:
Syre:7.3
Sukker:< 3
Alkohol:12,5 %



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 Reinhausen 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 rødvinsfokusert 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 Palatinat skogen som gir kjølige temperaturer og er kalksteinsbasert. Spontan fermentert, lagret på fransk eik og ufiltrert så følger de deres egen stil; Spätburgunder med eleganse, 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

Sandholdig jordmån. Spontan fermentering på fat. Lagres på franske fat i 20mnd hvorav 50% er nye fat. Ufiltrert.

Smaksbeskrivelse

Ung og saftig, preg av sitrus, fersken og eple, innslag av mineraler. God lengde.

Passer til

Lyst kjøtt, Skaldyr, Fisk