

## WEINGUT DES MONATS | WEINGUT RINGS (PFALZ)



„Die Pfalz. Das ist unsere Heimat, hier kommen wir her. Hier sind wir groß geworden, viele unserer Freunde und geschätzte Winzer-Kollegen leben hier. Wer uns schon besucht hat oder ein paar Tage hier verbracht hat, weiß warum. Unser Weingut liegt in Freinsheim, am nördlichen Ende der Mittelhaardt – ca. 10 km nördlich von Deidesheim. Uns gibt es seit dem Jahr 2001. Es war mein erster Jahrgang. Das Weingut ist entstanden auf der Basis des landwirtschaftlichen Gemischtbetriebes unserer Eltern, die neben Obst auch Fasswein produzierten. Ich hatte da keine Lust drauf, deshalb habe ich begonnen, den Betrieb neu auszurichten. Mit aller Konsequenz: Weinberge wurden verkauft, getauscht und wann immer möglich in besten Lagen von Kallstadt oder Ungstein gekauft oder gepachtet. Holzfässer wurden angeschafft. Wir hatten in den sehr warmen Lagen Freinsheims schon Mitte der 1990er Cabernet und Merlot gepflanzt – Grundlage für die späteren Weine vom KREUZ. Die Erträge wurden runtergefahren, sehr zum Leidwesen der Eltern und ab da ein Dauerthema in unseren Diskussionen.“ – Andreas Rings



### Rosé (2022)

5,50 € (Glas) | 25,50 € (Flasche)

Klassifikation: VDP. Gutswein | Bio-Wein (DE-ÖKO-022)

Rebsorten: Spätburgunder, Cabernet Sauvignon, Syrah (BIO)

Vinifizierung: Handlese, schonend gepresst, in Edelstahl (100%) vergoren und ausgebaut

Charakter: leicht, frisch und unkompliziert | 11,0 % vol. Alk.

### Grauburgunder (2022) | Weiss

6,80 € (Glas) | 32,50 € (Flasche)

Klassifikation: VDP. Gutswein | Bio-Wein (DE-ÖKO-022)

Rebsorten: 100% Grauburgunder

Vinifizierung: Handlese, schonend gepresst, in Edelstahl (40%) sowie in 500L-Tonneau-Fässern (60%) vergoren und ausgebaut. Circa 10% des Weines durfte auf der Maische gären, was diesem Grauburgunder seine zart kupfer-rosa Farbe verleiht.

Charakter: kräftig-nussig mit Struktur und Schmelz | 13,0 % vol. Alk.

### Chardonnay & Weißburgunder (2022) | Weiss

6,80 € (Glas) | 32,50 € (Flasche)

Klassifikation: VDP. Gutswein | Bio-Wein (DE-ÖKO-022)

Rebsorten: 60% Chardonnay, 40% Weißburgunder

Vinifizierung: Handlese, schonend gepresst, in Edelstahl (25%) sowie in 500L-Tonneau-Fässern (75%) vergoren und ausgebaut.

Charakter: fein-fruchtig mit zartem Schmelz | 13,0 % vol. Alk.

### Sauvignon Blanc | Weiss

6,80 € (Glas) | 32,50 € (Flasche)

Klassifikation: VDP. Gutswein | Bio-Wein (DE-ÖKO-022)

Rebsorten: 100% Sauvignon Blanc

Vinifizierung: Handlese in mehreren Durchgängen, schonend gepresst, in Edelstahl (70%) sowie in 500L-Tonneau-Fässern (30%) ausgebaut

Charakter: frische Sauvignon-Aromatik mit Körper und schöner Länge | 12,0 % vol. Alk.

### Sand & Kiesel (2020) | Rot

9,50 € (Glas) | 40,50 € (Flasche)

Klassifikation: VDP. Gutswein | Bio-Wein (DE-ÖKO-022)

Rebsorten: 100% Portugieser (BIO)

Vinifizierung: spontan vergoren mit ganzen Trauben, 18 Monate im Beton-Ei ausgebaut, spät und minimal geschwefelt, unfiltriert abgefüllt.

Charakter: blaubeerig, würzig, frisch | 13,0 % vol. Alk.

### Das Kleine Kreuz (2020) | Rot

54,00 € (Flasche)

Klassifikation: Kreuz & Co. | Bio-Wein (DE-ÖKO-022)

Rebsorten: Merlot, St. Laurent, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc

Vinifizierung: Handlese, nochmals sortiert und entrappt, ohne Pumpvorgänge kommen die Trauben in ihre Gärbehälter. Nach einer kurzen Mazerationszeit vergärt die Maische spontan, mit natürlichen Hefen. Ausbau in neuen und gebrauchten Barriques. Unfiltrierte Abfüllung.

Charakter: dunkelbeerig-würzig mit voller Struktur | 13,5 % vol. Alk.



Glas: 0,15l | Flasche: 0,75l