Spätburgunder »Auf dem Haun«

AdamsWein

Die neue Generation Adams-Wein. Weg vom Kaliber, hin zur Lage. Zeitenwechsel. Mit 30% Rappen vergoren. Sie beschleunigen nicht nur die Gärung, sie entsäuern den Wein auch durch Weinstein-Ausscheidung. In den Rappen steckt als Triebkraft jenes Kalium, das als Kaliumtartrat ausfällt. Das tut dem Wein gut, denn er wirkt nicht nur dichter im Mundgefühl, sondern auch frischer, schlanker, straffer und säuerlicher als die Kaliber. Die Arbeit im Weinberg, die Umstellung auf biologischen Anbau, die spontane Vergärung und der Verzicht auf die übliche Keller-Chemie führen hier zum französischen Qualitätsparadigma: Der Gutswein erweist sich als der rundeste, weichste und fetteste; von da an geht's aufwärts, die Weine werden zunehmend »penetranter« im besten Sinne des Wortes, durchdringender, anspruchsvoller und fordernder, weil straffer, schlanker und präziser.

Simone Adams macht es sich damit nicht leicht. Ihre Kunden werden dieses Qualitätsparadigma erst lernen müssen. Jetzt spricht der Weinberg, die Lage, was »Auf dem Haun« exemplarisch nachvollziehbar macht. Zu 100% im Barrique vergoren und ausgebaut, davon 25% neu. Spürbar feines Holz, sehr sensibel eingesetzt, eindrucksvoll präsent, aber feinkörnig und lang am Gaumen. Die Trauben wurden mit Füssen gestampft. Simone schätzt derart natürliche Extraktion, deren Intensität sie ausschließlich nach Geschmack beurteilt. Die Maische stand 2-3 Wochen, bevor sie abgepreßt wurde. Je niedriger der Alkohol, je stärker die Extraktion beim Stampfen. Auch das will erfahren und geübt sein. Back to the roots, zurück zum alten Erfahrungshandwerk. Ein Wein, der all diese zeigt und den Weg in die Zukunft der Simone Adams weist.

Alkohol: 12.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2027+
Restzucker: 0 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Trad. Holzfass
Boden: Muschelkalk
Besonderes: Das Pendant zu Kaliber 48 | mit Stiel und Stängel mazeriert | unbedingt dekantieren | aus Umstellung auf Bioanbau
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Keine
pH-Wert: 3,4

0,75l
DRH21905

K&U
www.weinhalle.de