

Spätburgunder »Pares«

AdamsWein

PARES. Ingelheims bekannteste Lage. Einstmals weltberühmt, dann vergessen, heute Ingelheims Zukunft. Simone Adams konnte eine aufgelassene Parzelle, die 30 Jahre nicht bewirtschaftet wurde, im Kern der Lage kaufen. Keine Flurbereinigung, keine Chemie, keine Maschine. Unberührte Waldboden-Qualität.
Hier der erste Wein von sechs Jahre alte Reben, Erstertrag. Simone setzt auch im Weinberg auf Biodiversität. Freiburger, Geisenheimer und Schweizer Klone stehen hier bunt gemischt. Kein Gipfeln (sondern Wickeln der Triebspitzen), keine Bodenbearbeitung (außer Bürsten), keine Düngung, Dauerbegrünung. Das Ziel sind kleine, lockerbeerige Trauben. Die Vitalität des Weinbergs spiegelt sich im Keller wider. Die vollständig mit Stiel und Stängel absolvierte Ganztraubengärung, Simones Spezialität, verlief reibungslos. Hoher pH-Wert, niedriger Alkohol und minimale Schwefelung sind die Folge und charakterisieren einen vibrierend lebendigen, gänzlich ungeschminkten Spätburgunder, der die Klischees des deutschen Spätburgunders infragestellt. Von diesem PARES wird man hören.
Sein von Kalk und Schluff geprägter Boden sorgt im Zusammenspiel mit Simones spezieller Weinbereitung für enormes Potential: Intensiv und weitgefächert in Duft und Geschmack, komplex und spürbar tiefgründig, noch jung, aber schon ungeheuer attraktiv in seiner magisch schillernden dunkelwürzigen Frucht und der noch unentwickelten, aber bereits seidig feinkörnigen, dicht gestrickten Gerbstoffstruktur, die so typisch zu sein scheint für diese phantastische Lage. Simones PARES bringt die Qualität seiner Herkunft zum Sprechen, ein schon heute großer Pinot mit dem Zeug zur Legende.

Alkohol: 12.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2032+
Restzucker: 0 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Trad. Holzfass
Boden: Kalkmergel
Besonderes: unbedingt dekantieren | ungeschönt | unfiltriert | freie SO2 < 22 mg/l
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,55

0,75l
DRH22902

K&U
www.weinhalle.de