

Grauburgunder »natur«

AdamsWein

Grauburgunder zeitgemäß: Naturwein. Dazu hat Simone Adams die Trauben früher geerntet, damit der Alkohol niedrig und der Wein nicht breit und banal ausfällt; dann hat sie die Trauben provozierend »grau« gekeltert, der Wein ist also merkwürdig rosafarben, fast pink, und kommt »dreckig« hefetrüb (Flasche vor Genuß unbedingt schütteln) ins Glas. Die ungewohnte Farbe verleiht ihm die Gärung auf der Beerenschale, wie beim Rotwein, denn »grau« heißt dieser Burgunder, weil seine Beerenschalen graublaue Farbe haben, wenn sie reif sind.
Diese provozierend natürliche Version hat Simone Adams im 500l-Holzfass ausgebaut und dann ohne Schwefel unfiltriert naturtrüb abgefüllt. Ihr grauer Burgunder paßt also nicht in die Hamburger Party-Szene. Die will ihn konventionell weich, blank und fluffig. Dagegen ist dieser hier schlank und rassig wild im Mundgefühl, sein Duft ist hefig und auf der Zunge wirkt er herb in seiner physischen Präsenz. Zum Apero unter Freunden ziemlich gewagt und originell, zu japanischer Fisch- und Sushi-Küche, zu mediterranen Sardinen und salzigen Hors d'Oeuvre läuft er zu rasanter Hochform auf. Ganz schön frech macht dieser wahrlich »graue« Burgunder vom ersten Schluck an Appetit und dann läuft er und läuft und läuft ... dezent rauchig im Duft, knochentrocken, rassig frisch und knackig saftig, lang und rasant am Gaumen und sehr animierend durch die spontane Wildhefe-Vergärung, den Holzausbau und das lange Hefelager. So macht Natur im Wein Lust auf mehr.

Alkohol: 12.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2026
Restzucker: 1,3
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Holzfass > 300 l
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Naturtrüb | pinkfarben grau | minimal geschwefelt | ungeschönt | Naturwein
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Keine
pH-Wert: 3,23

0,75l
DRH24904

K&U
www.weinhalle.de