

Spätburgunder »Ingelheim«

AdamsWein

Was für ein Sprung! Die Umstellung auf biologische Bewirtschaftung sorgt für erstaunlichen Wandel. Der Beweis, wie drastisch regenerative Bewirtschaftung einen Wein verändern kann. Die Trauben, die hier von diversen Parzellen kommen, waren so gesund, daß Simone Adams sie zu knapp 15% ganz, also nicht abgebeert, mit Stiel und Stängel vergor und mazerierte. Das sorgt für spürbar mehr Substanz, expressiveres Aroma und mehr Frische, bei deutlich dichter wirkender Gerbstoffkonsistenz. Erstaunlich, dieser Wandel. Hat das Zeug, der anspruchsvollste Spätburgunder seiner Klasse zu sein. Auf ihn können Sie sich freuen!
Transparent rot in der Farbe, blaue Reflexe. Präsentiert sich wohltuend saftig, kühl und frisch in leicht körnig wirkender Gerbstoffpräsenz. Welcher Spätburgunder hierzulande liefert derart seidigen Schmelz zu derart freundlichem Preis? Braucht zwar noch ein bißchen, bis sich die Gerbstoffe von Stiel und Stängel in die samtig weiche Konsistenz integrieren, doch die Extraktion ist hochsensibel und so legt dieser Basis-Spätburgunder von Simone Adams ein Niveau vor, das Staunen macht. Mundfüllend saftig und frisch gleitet er in angenehm trockener, fruchterfüllter Dichte über die Zunge. Dunkelwürzig in beeriger Frucht, die auch am Gaumen durchscheint, wo sie in feiner Fruchtsüße ausklingt. Erstaunliches Niveau zu äußerst fairem Preis. Wird sich in den kommenden Monaten zu einem Star im Programm entwickeln, der Simone Adams zur Ehre gereicht. Bravo!

Alkohol: 12.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2030
Optimale Reife: - 2027+
Restzucker: 0 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Trad. Holzfass
Boden: Kalkmergel
Besonderes: unfiltriert | ungeschönt | unbehandelt
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Keine
pH-Wert: 3,55

0,75l
DRH23911

K&U
www.weinhalle.de