

Weissburgunder »Ingelheim«

AdamsWein

Simone Adams »kleiner« Weißburgunder. Im Edelstahl ausgebaut mit langem Hefelager, spontan vergoren wie immer, unfiltriert abgefüllt, minimal geschwefelt. Ein erstaunlich anspruchsvoller Weißburgunder, der so manchen Berufskollegen qualitativ herausfordert, macht er doch Simone Adams wegweisende Bewirtschaftung riech- und schmeckbar. Mehr Rebsortencharakter geht kaum. Weißburgunder in Reinkultur, aber nicht simpel »fruchtig«, sondern spannend vielschichtig und ständig in Veränderung im Glas.Noch geprägt vom Einfluß der Spontangärung, auch weil ihre biodynamische Bewirtschaftung die natürliche Reduktivität der Trauben forciert. Wirkt nackig und ungeschminkt und genau deshalb so attraktiv. Ein Rohdiamant, der auf der Flasche erst Form annehmen wird. Noch unfertig nach der Abfüllung, aber schon zugänglich und sehr animierend in der Wildheit seiner Jugend. Einmal geöffnet, bleibt er über Wochen stabil. Absolut erstaunlich. Weil Oxidation ein chemischer Prozess ist und dieser Wein nicht oxidiert, kann diese Stabilität nur biologischer Natur sein, die auf entsprechend guter Nährstoffversorgung der Trauben durch lebendige Böden beruht. Einen überzeugenderen Qualitätsnachweis dürfte es kaum gebenPaßt hervorragend zu frischem Gemüse wie zu leichtem Geflügel, zu Fisch, perfekt aber begleitet er alle Arten gekonnt in Szene gesetzter sommerlicher Frischküse.

Alkohol: 12.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2028
Restzucker: 0,8
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Edelstahltank
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Minimal geschwefelt | keine önologischen Zusätze |
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Keine
pH-Wert: 3,23

0,75l
DRH25915

K&U
www.weinhalle.de