

Viognier »K&U«

AdamsWein

Viognier? Die große weiße Rebsorte der Nordrhône aus deutscher Produktion. Simone Adams gehört zu den wenigen, die sie hierzulande kultivieren. Ihr Vater hat die Rebsorte vor Jahren gepflanzt, sie kann jetzt Früchte und Meriten ernten. Exotischer Weißwein. Exotisch wie die Rebsorte. Hierzulande so rar wie ein Sechser im Lotto. Gelbfruchtig. Würzig. Weich im Mundgefühl. Schwer zu beschreiben in Aromatik und Wirkung. Sanft und trotzdem frisch. Für ihre Verhältnisse sogar ungewöhnlich säurebetont. Die säureärmste weiße Rebsorte der Welt scheint in Ingelheim frischer auszufallen als anderswo auf der Welt. Wir staunen. Leicht im Alkohol und aufregend »fremd« im Mundgefühl. Nichts für Gewohnheitstrinker. Schwebend leicht und doch potent, pikant, präsent in Duft und Geschmack. Anders als gewohnt. Exotisch. Fremdartig. An weiße Frühlingsblüten erinnernd, an verbrannte Milch und frisches Joghurt, an gelbe Blütenpracht und Exoten-Obst wie Lychees. Im Duft eher würzig als fruchtig, wobei sich die Würze erst am Gaumen zeigt, wenn der Wein längst im Orkus gelandet ist. Dann erst entfaltet er seine aromatische Wirkung.

Experimentieren Sie mit der Serviertemperatur. Nur wenige Weißweine reagieren in Duft und Geschmack so direkt auf die Temperatur wie dieser. Wollen Sie ihn simpel fruchtig genießen, servieren Sie ihn gut gekühlt. Interessiert Sie der exotische Sortencharakter mehr als Ihre antrainierte Trink-Konvention, servieren Sie ihn wärmer als gewohnt und folgen Sie seiner Entwicklung im Glas; er wird Sie mit einer exotisch ungewohnten Duft- und Aromenpracht verwöhnen und Ihnen zeigen, wie anders er ist als das, was Sie kennen. Zu gebratenem Spargel der wohl beste Begleiter, den man sich wünschen kann. Zu indischer und vietnamesischer Küche ein Gedicht und zu phantasievoller Geschmacksküche ein raffinierter Begleiter. Dieser Weißwein kennt (fast) keine Grenzen, solange die ihn begleitende Küche nicht zu süß ausfällt.

Alkohol: 12.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2025
Restzucker: 1,4 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Edelstahltank
Boden: Kalkmergel
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,4

0,75l
DRH25900

K&U
www.weinhalle.de