



Spätburgunder »Kaliber 48«

AdamsWein

Kaliber 48 ist Spätburgunder im Breitwandformat. Aromen voller Ahnungen und Anspielungen: Bündner Fleisch und Marzipan, Himbeeren, Walderdbeeren, Zedernholz, Bohnenkraut, getrocknete Rosenblüten, Tomatenmark, Brennessel und Kakaopulver, aber auch Gummi, Lack, Pfeffer, Stallnoten und Sandelholz. Und über all dem reife Sauerkirschen. Spätburgunder komplex. Ungewöhnlich hierzulande.

Diese Komplexität verdankt Kaliber 48 der Vergärung samt Stiel und Stengel. Vollständig, zu 100%. Vonwegen die Stiele müssen reif sein. Simone Adams ist Wissenschaftlerin. Sie weiß, was sie tut. Sie verwendet gezielt auch grüne Stiele und Stengel ihrer nicht entrappten Trauben, um diesem, ihrem größten, Wein Substanz und Charma zu verleihen. Der macht prompt jeden Schluck zum Vexierspiel der Aromen und Strukturen. Einerseits mager, zart und knochentrocken, andererseits fett, zäh, stoffig und widerspenstig. Gerbstoffe, wie man sie von Spätburgunder hierzulande nicht gewohnt ist. Kraftvoll zieht frische Säure Ladungen an Gerbstoffen in die Länge, sorgt für den Transport physischer Substanz, verwandelt Wein in Duft und Physis, löst Widersprüche auf und beweist damit eindrucksvoll, wie banal die Vorstellungen von dem sein können, was Spätburgunder Reiz verleiht. Klischee oder Charakter? Simone Adams wagt den eigenen Weg in einem raffinierten Wein, der einen packt oder abstößt. Der das faszinierende Spektrum der Ausdrucksmöglichkeiten der zickigen Rebsorte gekonnt demonstriert und damit Wege weist, die anderswo längst Alltag sind. Bravo!

Alkohol: 12,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2024+

Restzucker: 0 g/l

Bewirtschaftung: Naturnah

Ausbau: Trad. Holzfass

Boden: Muschelkalk

Besonderes: Vollständig mit Stiel und Stengel mazeriert

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Keine

pH-Wert: 3,49

0,75l

DRH17902



www.weinhalle.de