



## Spätburgunder »Kaliber 48«

### AdamsWein

Das erste Kaliber 48 nach der 2017 erfolgten Umstellung auf biologischen Weinbau. Aus der Lage »Auf dem Haun«. Zu 100% mit Stiel und Stängeln verarbeitet, denn Simone Adams gehörte zu den ersten hierzulande, die es wagten, »wholebunch«, also nicht entrappte Beeren, zu vergären. Das riecht man nicht nur, man fühlt es auch im Mund sofort: Tiefgründig würzig und dezent grün wirkend, erinnert seine Aromatik spontan an Cabernet Franc von der Loire. Frisch und ungewohnt konzentriert und dicht im Duft, verblüffend reintönig, aber auch radikal kühl wirkend im Charakter und im Mund zunächst herb und säurebetont. Erst mit viel Luft im Glas, und erst recht nach zwei bis drei Tagen in der angebrochenen Flasche, entwickelt sich der Wein zu einem spannend tiefgründigen, seidig dichten Pinot Noir ganz eigener Prägung.

Die Gerbstoffe der Stiele sorgen für dichten Griff auf der Zunge. Herb und trocken wirkt der Wein im Mundgefühl, morbid und etwas spröde. Doch Simone Adams beherrscht die Vergärung mit Stiel und Stängel wie wenige andere hierzulande. Ihr Kaliber 48 duftet und schmeckt so reintönig und vibrierend lebendig, daß man Mühe hat, die externen von den Trauben-Tanninen zu unterscheiden. Sein herber Charakter verweigert sich der typischen Fruchtsüße deutscher Pinots und wird damit vermutlich so manchen deutschen Pinot-Freund vor den Kopf stoßen. Doch wenn Sie ihm Zeit geben, wird er sich zu einem seidigen, tiefgründig strukturierten Pinot Noir voller Frische und Strahlkraft entwickeln, der filigrane Säure über weiche Fülle stellt und so eine Frische vermittelt, die in dem heißen Jahrgang ihresgleichen sucht. Einer der Großen hierzulande mit Potential für viel mehr.

Alkohol: 13 Vol %  
Trinkbar ab: sofort  
Optimale Reife: - 2034+  
Restzucker: 0 g/l  
Bewirtschaftung: Biologisch  
Ausbau: Trad. Holzfass  
Boden: Muschelkalk  
Besonderes: Vollständig mit Stiel und Stängel mazeriert | aus Umstellung auf Bioanbau | unbedingt 3-4 h vor Genuss dekantieren!  
Dekantieren: Ja  
Vergärung: Spontan | Naturhefe  
Verschlussart: Naturkork  
ManVuin®: 1  
Schwefel: 1  
Schönung: Keine  
pH-Wert: 3,45

0,75l  
DRH18902



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)