



2018

Grauburgunder »Kaliber 2/1« (K&U)

Adams Wein

Grauburgunder aus Rheinhessen. Die Rebsorte heißt so, weil ihre Trauben, wenn sie erntereif sind, rötlich sind, je nach Jahrgang sogar fast schon blau. Wenn man sie auf der Maische stehen läßt, also die Trauben mit ihrem Saft in Verbindung bringt, entsteht jene leicht gräulich wirkende, dezent ins Rosa gehende Farbe, die der Rebsorte ihren Namen gibt. Dieser Grauburgunder macht seinem Namen alle Ehre.

Die Version von Simone Adams hat nichts mit dem berühmten italienischen Namensvetter »Pinot Grigio« zu tun. Simone Adams Grauburgunder gibt sich burgundisch. Sie hat ihn im 500l-Holzfass ausgebaut. Weißwein für den Herbst. Charakteristisch rauchig im Duft, knochentrocken, mundfüllend saftig, cremig und trotzdem lang und frisch am Gaumen. Spontan auf der Wildhefe vergoren, lange auf der Vollhefe im Holzfaß gereift.

Er hat uns so gut gefallen, daß wir die gesamte Partie als K&U-Sonderedition abfüllen ließen. Ein Maul voll Wein. Grauburgunder neu definiert. Derart präzise stilistisch interpretiert findet man ihn nicht oft in Deutschland. Der inspirierende Begleiter zu allen Arten von geräuchertem Fisch. Doch auch hochkarätige Rohmilchkäse freuen sich auf ihn, und nackige Fischgerichte ohne Saucen, gebraten, sautiert, gedämpft, begleitet er gekonnt wie wenige andere Rebsorten. Und in Herbst und Winter, wenn der Kreuzblütler Kohl seine große Stunde hat, macht er Vegetarier glücklich, die das Winter-Gemüse präzise zu garen und entsprechend zu zelebrieren verstehen.

Alkohol: 13 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2022

Restzucker: 1,9

Anbau: Naturnah

Ausbau: Barrique (gebraucht)

Boden: Kalkmergel

Dekantieren: Nein

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManuVin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Leichte Filtration

Vegan: Nein

pH-Wert: 3,23

0,75l

18,50 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

DRH18904



www.weinhalle.de