



2019

## Grauburgunder »Kaliber 2/1«

### Adams Wein

Grauburgunder ist nicht die Lieblingssorte der Simone Adams. Also hat sie die Trauben früher als üblich geerntet, damit der Alkohol niedrig und der Wein nicht breit und banal ausfällt; inspiriert von der Naturweinbewegung hat sie die Trauben dann provozierend »grau« gekeltert. Der Wein kommt also »dreckig« hefetrüb (Flasche vor Genuß unbedingt schütteln) und merkwürdig rosafarben, fast pink, ins Glas. Die schon ziemlich ungewohnte Farbe verleiht ihm entsprechender Maische-Kontakt. Grauer Burgunder, der die Farbe seiner zart graublauen Beerenschalen also abgeben konnte und so tatsächlich »Grau« im Sinne des französischen Wortes »Gris« und des italienischen »Grigio« ausfällt, mit deren bekannten Versionen er allerdings so gar nichts gemein hat.

Alkohol: 12,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2023

Restzucker: 1,9

Anbau: Biologisch

Ausbau: Barrique (gebraucht)

Boden: Kalkmergel

Besonderes: Naturtrüb | pinkfarben  
grau | minimal geschwefelt | »funky« |  
aus Umstellung

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManuVin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Keine

Vegan: Nein

pH-Wert: 3,23

Dieser Grauburgunder macht Freude. Simone Adams hat ihn im 500l-Holzfass ausgebaut und präsentiert ihn in erfrischend natürlicher Interpretation. Die ziert in ihrer schlanken, rassigen Art, ihrer prägnant hefigen Prägung und physischen Präsenz im Mund jeden Apero und läuft zu japanischer Fisch- und Sushi-Küche, zu mediterranen Sardinien und salzigen Hors d'Oeuvre zu brillanter Hochform auf. Ganz schön frech macht dieser graue Burgunder vom ersten Schluck an Appetit und dann läuft er und läuft und läuft ... dezent rauchig im Duft, knochentrocken, rassig frisch und knackig saftig, lang und rasant am Gaumen und wunderbar süffig durch die spontane Wildhefe-Vergärung, den Holzausbau und das lange Hefelager. Macht richtig Lust auf mehr.

0,75l

**16,00 EUR**

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

**Bestellnummer:**

DRH19904



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