



Spätburgunder – Kaliber 48 2017

AdamsWein

Simone Adams' erklærede mål er at skabe verdensklasse-pinot noir, der smager mest muligt af Rheinhessen, ikke Bourgogne. Vinene laves på druer fra exceptionelle marker, men de nævnes ikke på etiketterne. I stedet rangerer den jagtglade Simone vinene med kaliber(!); jo større kaliber, desto større vin.

Kaliber 48 er Adamsweins største Spätburgunder. Vinen fremstilles udelukkende af druer fra Sonnenhang-marken, som har en jordbund rig på limsten. Der høstes pr håndkraft og ad flere omgange, så al frugt har den perfekte grad af modenhed og friskhed. Vinen modnes på små barriques af fransk eg i 12 måneder, men den er som sådan ikke fadpræget – det er ene og alene druernes kvalitet, der skinner.

Tænk, at en så lys og spinkel udseende vin kan byde på sådan et aromatisk festfyrværkeri! Duften er en sanseekspllosion af intense bær og urter med strejf af lakrids, mørk chokolade og klare mineralske undertoner. Smagen er på én gang både fnuglet og magtfuld, og munder ud i en lang, lang finish. En unik vin, og et seriøst bud på Tysklands bedste Spätburgunder.

Land	Tyskland
Område	Rheinhessen
Alkoholprocent	12.5%
Indhold	75 cl.
Vintype	Rødvin

Falstaff Magazin
92 point