



Spätburgunder – Kaliber 28 2018

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.

Druerne til Spätburgunder Kaliber 28 kommer fra to marker ved byen Ingelheim; Sonnenhang og Rheinhöhe. I markerne finder man et miks af nedbrudt skiferjord, sand, ler og limsten, som er det helt rigtige miks, når man skal dyrke Pinot Noir på nordlige breddegrader. 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.

Den lyse, transparente vin har en indtagende bærbouquet af tranebær, hindbær og skovjordsbær og nuancer af cedertræ, krydderurter og mineralske facetter. Smagen er svævende elegant og fløjsagtig med bemærkelsesværdig dybde og en intensitet, der slår gnister. Med Simone Adams' egne ord har vinen både et ben i Bourgogne og et i Rheinhessen; aromaerne minder om en Gevrey-Chambertin (fra en god mark!) men strukturen og intensiteten er umiskendeligt tysk.

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

Politiken
★★★★★
Robert Parker
92+ point
Falstaff Magazin
92 point
Vinhjernen
★★★★★
Ekstra Bladet
91 point