



Frühburgunder »Lohpfad«

AdamsWein

Frühburgunder ist eine wenig bekannte, aromatisch faszinierend eigenständige rote Rebsorte, die durch natürliche Mutation aus dem Spätburgunder entstand und heute nur noch auf wenigen Hektar an der Ahr, in Franken, Rheinhessen und Baden-Württemberg angebaut wird. Als regionaltypische, identitätsstiftende Rebsorte wurde sie von Slow Food in die Arche des Geschmacks aufgenommen.

Simone Adams verdankt die empfindliche Rebsorte ihrem Vater, der sie damals gegen den Zeitgeist pflanzte. In der Farbe kaum von einem Spätburgunder zu unterscheiden, präsentiert sich ihr Frühburgunder intensiver und expressiver in Duft, Geschmack und Wirkung als ihre Spätburgunder. Die Beeren der Rebsorte sind kleiner, das Verhältnis von Schale zu Saft größer, der Mostertrag kleiner. Ein gehaltvoll samtiger Wein ist die Folge, dessen Gerbstoffe leicht mehlig wirken, spröder als erwartet, weil Simone Adams den Ertrag durch kurzen Anschnitt und Umstellung auf sanften Rebschnitt deutlich reduzierte. 20% Rappen sorgen zusätzlich für kernige Substanz in den Gerbstoffen. Frühburgunder braucht Zeit, um sein aromatisch fast explosiv rotbeeriges Bukett zu entfalten, das dann an Cassis und Gewürznelken erinnert. Geduld also, die von der ausgezeichneten Lager- und Reifefähigkeit der Rebsorte aber belohnt werden wird. Zumal, wenn sie, wie hier, lange auf der Feinhefe im kleinen Holzfaß zu Wein werden darf.

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2028+
Restzucker: 0 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch in Umstellung
Ausbau: Trad. Holzfass
Boden: Kalkmergel
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Keine
pH-Wert: 3,55

0,75l
DRH20913



www.weinhalle.de