Weingut Adeneuer, Spätburgunder No.1

2021 VDP

Artikeltyp	Rotwein
Land	Deutschland
Region	Ahr
Produzent	Weingut Adeneuer
Flaschengrösse	75cl
Traubensorte	Pinot Noir
Hauptgerichte	Edelstücke vom Tier, Geflügel und Kalbfleisch, Pasta, Pizza, Focaccia
Dessert und Käse	Käseauswahl elegant, Käseauswahl rezent
Artikelnummer	3835521

Weinbeschrieb

Im Vordergrund des Adeneuer No.1 steht die frische, feine, aber doch intensive Note von Schattenmorellen und einem dunklen Beerenmix. Der Gaumen wird von feingliedrigen Gerbstoffen gekitzelt. Übrig bleibt ein vielschichtiger Nachhall und harmonisch eingebundene Tannine.

Als Diva unter den Rotweinen, benötigt der Spätburgunder ein gemässigtes und beständiges Klima. Leichte bis mittelschwere gut durchlüftete und fruchtbare Böden stellen eine gute Grundlage für Spätburgunderreben dar. Die Bodenstruktur der Ahr reicht von Schiefer über Grauwacke, Lehmlöss bis hin zu sandigem Vulkangestein. Das vielfältige Terroir macht es möglich kühle, elegante und straffe Spätburgunder, aber auch dichte, fettere und fruchtige Spätburgunder, zu vinifzieren.

Aus VDP.GROSSEN LAGEN® stammend wächst der Adeneuer No.1 zu 30 % auf Vulkangestein. Wie in all unseren Weinbergslagen findet eine konsequente Ertragsreduktion durch Trauben halbieren und Geiztrauben Entfernung statt. Selbst während der Traubenlese selektiert unser Ernteteam, sodass eine hohe Traubenqualität erreicht wird. Die Trauben werden sodann auf der Maische, bei einer Maischestandzeit von 8 – 10 Tagen, vergoren. Zu einem kleinen Prozentanteil reift die No.1 im neuen Holz (15 %), der Grossteil reift in 3 bis 5 Jahre alten gebrauchten französischen Barriques mit einem Fassungsvermögen von 225 Liter für etwa 22 Monate.

Weingut Adeneuer