

DIE
Wein
KOLUMNE

VON ROMANA ECHENSPERGER



Überraschung von besonderem Kaliber

Simone Adams gilt als neues Talent

Die Region Rheinhessen gilt weinmäßig zu Recht als die dynamischste in Deutschland. Selbst als stetiger Beobachter der sich immerwährend verändernden Weinszene wird man hier von jungen Winzertalenten völlig überrascht. Noch dazu mit Weinen, die so geschliffen und ausgefeilt daher kommen, als hätte der Verantwortliche schon zig Jahrgänge verarbeitet und haufenweise Erfahrung angesammelt. Eine dieser Überraschungen liefert Simone Adams, eine junge Powerfrau, die vom renommierten Feinschmecker-Magazin verdient als „Newcomer des Jahres“ nominiert wurde. Dabei wollte sie erst etwas anderes als Weinbau machen. Nachdem sie in München Gartenbau studiert hatte, entschied sie sich dann doch dafür, den elterlichen Betrieb zu übernehmen. Nach einem weiteren Studium an der renommierten Weinuniversität in Geisenheim zeigt sie seit dem Jahr 2010 in Ingelheim, was sie kann.

Das Weingut liegt im Norden der Region, im Selztal, wo kühlere Lagen und von Kalkstein geprägte Böden den Weinen einen Kick mehr an Säure und Salzigkeit mitgeben. Besonders geeignet sind diese Umstände für die Erzeugung von Burgundersorten. Hier bewahren Weiß-, Grau- und Spätburgunder trotz reifer Frucht auch immer einen kühlen Kern, der für guten Trinkfluss sorgt. Innerhalb der kurzen Zeit hat Simone Adams es geschafft, mit klar ausgestalteter Qualitätspyramide ihr Sortiment zu

ordnen und sich mit eigener Stilis­tik zu positionieren. Dabei zeigt Adams, dass sie Weine liebt, die nicht mit wuchtiger Fülle imponieren, sondern durch Finesse und Komplexität überzeugen. Als passionierte Jägerin benennt sie ihre Weine nach verschiedenen Kalibergrößen. Je größer das Kaliber, desto dichter gewoben ist der Wein und desto höher ist die Qualität.

Dabei ist schon der kleine Spätburgunder „Kaliber 12“ eine echte Überraschung. Der Wein läuft, wie für Pinot Noir typisch, hell granatrot ins Glas. In der Nase zeigen sich fein verwobene Aromen von reifen Kirschen, roten Beeren, Liebstöckel, schwarzem Pfeffer, Tee und Nelken. Am Gaumen überzeugt er durch seine seidige Textur. Der Wein verfügt über eine angenehm frische Säure, die durch den Fruchtextrakt getragen wird. Intensive Aromen und Mineralität sorgen für einen langen Nachhall. Ein ganz feiner Pinot Noir, der an die Gewächse aus dem Burgund erinnert – und das für zehn Euro.

Wer gerne Spätburgunder trinkt, der weiß, dass es nicht einfach ist, anspruchsvolle Weine in diesem Preissegment zu finden. Spätburgunder ist eine empfindliche Rebsorte und schwierig in An- und Ausbau. Aber wie bereits erwähnt – wer in Rheinhessen unterwegs ist, sollte sich auf Überraschungen gefasst machen.

2013 Spätburgunder trocken „Kaliber 12“
Adams Wein/Rheinhessen/10 Euro

www.adamswein.de

