

J.J ADENEUER

J.J Adeneuer Rosenthal Spätburgunder Grosses Gewächs Vegan

2020, TYSKLAND, AHR

Rosenthala är namnet på vingården. Ursprunget till namnet är dockosäkert och kan syfta på en före detta plats där man planerade rosor. Över den mycket gamla staden Ahrweilers sträcker sig den 45-gradigabrandta sluttningen och VDP Grosse Lage Rosenthal som stötts upp av höga murar. Ruinerna av en gammal viadukt ger också vingården enväldigt pittoresk och romantisk inramning, otroligt vackert! Jordmånen karakteriseras av gråvacka och sandig lös lera. GROSSENTHAL ligger på 130 till 160 meters höjd och vetter mot söder. Gråvacka är en geologisk term som beskriver en specifik typ av sedimentär bergart eller jordmån. Det är en form av sandsten som består av fina till medelstora partiklar av sand, silt och lera. Gråvacka bildas vanligtvis genom avlagring av sediment i floder, sjöar eller hav under lång tid. Den gråaktiga färgen i gråvacka beror på innehållet av mineraler och organiskt material i bergarten. Det är en relativt porös bergart som kan ha god dränering och vattenhållande egenskaper, vilket kan vara fördelaktigt för växttillväxt och odling av vinstockar. I fallet med vingården GL ROSENTHAL, är gråvacka en del av jordmånen och bidrar till att ge specifika egenskaper till vinrankorna och vinodlingen på platsen.

DRUVOR: Spätburgunder (Pinot Noir)

KLASSIFICERING: Ahr Tyskland

GEOGRAFI: Ahr-dalen, belägen i norra delen av delstaten Rheinland-Pfalz, är en av de mindre vinregionerna i landet, endast 560 ha, men den är känd för sin högkvalitativa röda vinproduktion, särskilt av Spätburgunder (Pinot Noir).

KARAKTÄR: Doft och smak av mörka bär som vinbär, björnbär, slämbär. Elegant med fin strukturerad frukt, finstämd syra och påtaglig mineralitet och lång avslutande eftersmak.

PASSAR TILL: Passar utmärkt tillsammans med saftig rostad ankbröst.

SERVERINGSTEMPERATUR: 16°

PRODUKTYP: rött vin

FRAMSTÄLLNING: Druvorna skördades för hand i första veckan i september. 10–14 dagars skalmaceration och därefter lagrat i franska (François Frères) begagnade 228-liters-fat i 20 månader. Endast 800 flaskor produceras.

TOTAL PRODUKTION: 1 600

VINGÅRD: Rosenthal

VINGÅRDARNA PLANTERADES: 1982

JORDMÅN: sand, löss, lera, gråvacka

ALTITUD: 130–160 m.ö.h.

SKÖRDEMETOD: handskörd

SOCKER: 1,1 g/l

SYRA: 5,3 g/l

