



[Markus Vahlefeld Fan werden](#)  
Weinblogger, Autor

## Rotweinzeit! - Das Weingut Adams

Veröffentlicht: 16/10/2014 14:05 CEST Aktualisiert: 16/10/2014 14:05 CEST

Böse Zungen behaupten, das Schönste an Ingelheim wäre der Blick über den Rhein in den Rheingau. Womit diese bösen Zungen Recht haben: Der Blick in den gegenüberliegenden Rheingau ist wirklich wunderschön. Und wer die Fähre zwischen Ingelheim und Oestrich-Winkel nicht kennt, hat sicherlich eine der schönsten Rheinquerungen noch nicht erlebt.

Dabei ist Ingelheim eine der ältesten Kaiserpfalzen Deutschlands und berühmt für seine Rotweine. Während der Rheingau Riesling-Land und damit streng weiß ist, hat sich um den Ingelheimer Felsen der rote Spätburgunder breit gemacht. Das Weingut Adams macht da keine Ausnahme. Der Spätburgunder ist die Hauptsorte und wird ergänzt durch die anderen Burgundersorten wie Grauburgunder, Weißburgunder und Chardonnay.



Gäbe es so etwas wie intellektuellen Wein, Simone Adams wäre prädestiniert dazu, ihn zu erzeugen. Die promovierte Agrarwissenschaftlerin wählt ihre Worte mit Bedacht, wenn sie über ihre Weine spricht. „Das war schon immer so!“, wird man von ihr nicht hören.

Anfangen mit der Auswahl der Rebsorten bis hin zum Ausbau im Keller oder der Etikettengestaltung, scheint jeder Schritt eine durchdachte Entscheidung zu sein. Nur der Schritt, 2010 das väterliche Weingut zu übernehmen, ist ihr durch den plötzlichen Tod des Vaters abgenommen worden. Da war sie gerade mal 30 Jahre alt.

Seitdem hat sie das Weingut Adams von einem der vielen, nur regional bekannten Weingüter in einen Betrieb mit Vision und klarer Identität verwandelt. Finessenreiche Burgunder zu erzeugen, die nicht durch Kraft und Vordergründigkeit wirken, sondern durch ihre schlanke und feine Art überzeugen, ist ihr ausgesprochenes Ziel. Und das gelingt ihr vortrefflich!



Einen Spätburgunder (Pinot Noir) für 10 Euro zu finden, ist schon schwer genug. Aber einen Spätburgunder für 10 Euro zu finden, der zudem noch so rebsortentypisch und klar in der Aussage ist, ist fast unmöglich. Der Spätburgunder Kaliber 12 vom Weingut Adams ist so ein Fundstück.

Wer Spätburgunder mag, wird das Kaliber 12 lieben (wobei die Zahl 12 nicht für den Jahrgang steht, sondern zum Eigennamen des Weins gehört - er ist halt ein Kaliber, der das Dutzend voll macht - oder so ähnlich).

Dabei ist der Spätburgunder Kaliber 12 ein seidig-feiner Wein ohne merkbaren Holzeinfluss, ohne Gerb- und Bitterstoffe. Die Farbe ist nicht übermäßig dunkel und lässt schon darauf schließen, dass es dem Wein mehr ums Atmen und Aufscheinen geht als um Konzentration und Geheimnis.

Eine klare dunkle Erdbeerfrucht ist dann das erste, was in die Nase steigt. Und diese Erdbeerfrucht setzt sich auch im Mund und im Abgang fort. Weil sie aber ganz und gar nicht künstlich wirkt, sondern mehr an diese kleinen festen Wilderdbeeren aus dem Wald erinnert und an diesen wunderbaren Laubgeruch und frische Luft und feuchte Erde und und und... deswegen bringt dieser Wein nicht einfach nur Spaß, sondern er schafft es auch, die Tür zu

einer Sehnsucht zu öffnen, die etwas mit gutem Leben und dem Reichtum der Sinne zu tun hat.

Und das für 10 Euro!

Mir sind Weine, die mir eine Sehnsucht vor Augen führen, die liebsten Weine. Sie stupsen mich an und deuten auf etwas, was ich zu vergessen drohte. Sie öffnen das Herz, ohne dass der Verstand sich verabschieden müsste. Und sie machen Lust darauf, die einfachen und ehrlichen Dinge im Leben wieder schätzen zu lernen.

Probieren Sie es aus! Servieren Sie zum Spätburgunder Kaliber 12 gebratene Steinpilze mit einer Prise Meersalz und groben Parmesan-Hobeln. Das ist eine großartige Kombination.

Life is good!

Meine Empfehlung: 2012 Spätburgunder Kaliber 12 trocken, Weingut Adams, EUR 10,00 ab Hof; mehr infos unter: [www.adamswein.de](http://www.adamswein.de)

## **Mehr:**

[Weingut Adams Rheinhessen Spätburgunder Kaliber 12 Ingelheim](#)