

## J.J. Adeneuer



(Gärkammer in der Bildmitte mit umliegendem Kräuterberg)

### [2017 Blanc de Noir Spätburgunder Rosé QbA trocken](#)

**15.00**  
statt 16.50

Strahlende, ins Gold gehende Farbe; herrlich erfrischend mit viel Schmelz  
Probieren Sie das mal zu einem rassigen Käsefondue – Sie werden überrascht sein!

### [2016 Ahrweiler Spätburgunder QbA trocken](#)

**16.00**  
statt 17.50

Klassisch samtig-herber und süffiger Ahr-Burgunder  
Kartoffel-Lauch-Suppe oder Schweiniges vom Grill

### [2014 J.J. Adeneuer Spätburgunder QbA trocken](#)

**19.50**  
statt 21.00

Herzhafte Cuvée aus verschiedenen Lagen und jungen Reben  
Sautierte Champignons à la crème mit frischer Blattpetersilie

### [2016 Kleine Kammer \(Gärkammer\) Pinot Noir QbA Holzfass](#)

**35.50**  
statt 37.50

Konzentrierte Frucht und herrlich süffig, trotz seiner kräftigen Statur  
Rehrücken mit Birnen, Preiselbeeren und Kartoffelkroketten

## 2015 Adeneuer No. 1 Pinot Noir

**35.50**  
statt 37.50

Vollmundig, gut strukturiert, fein eingebundenes Holz; ein „Premier Cru“, kleiner Bruder des GG Kalbsrollbraten bestrichen mit Dijon-Senf und eingerollten grob gehackten Zwiebeln

## 2014 Rosenthal Pinot Noir Grosses Gewächs QbA

**51.00**  
statt 53.50

Komplex und elegant, Brombeere, Pflaume und Schokolade neben floral-würzigen und mineralischen Noten Hohrückensteaks vom Grill

## 2015 Gärkammer Pinot Noir Grosses Gewächs QbA

**76.00**  
statt 79.00

Recht kühler Duft nach roten und schwarzen Beeren mit Noten von welkem Laub, grünen Bohnen, getrockneter Blutorange, Feigen und Kräutern sowie recht feiner, moderater Holzwürze, Nelken und mineralischen Anklängen.

Sehr reife, schmelzige und etwas kompottige Frucht im Mund, kräuterige Aromen, Kandis und an kandierte Kumquats erinnernde, bitterliche Zitrusnoten, nachhaltig am Gaumen, etwas pfeffrig, auch merklich laktisch, röstiges Holz, etwas Lebkuchenwürze, teils mürbes, teils antrocknendes Tannin, im Hintergrund Mineralik, sehr guter bis langer Abgang. Legt mit Luft zu. (Wein Plus)

## 2011 Kräuterberg Pinot Noir Grosses Gewächs QbA

**81.00**  
statt 84.00

Versteigerungsw Wein 2013 des VDP Ahr

Unterholziger und an teils getrocknete Waldpilze erinnernder Duft nach teils angetrockneten schwarzen und roten Beeren mit nussigen und erdigen Tönen, etwas Kräutermalz und ein wenig dunklem Karamell. Reife, weiche, schmelzige Frucht im Mund, leicht marmeladig, feine kräuterige und süßlich-gewürzige Töne, überwiegend mürbes Tannin, viel Schmelz am Gaumen, leicht karamellige Töne, im Hintergrund leicht salzige Mineralik, viel Stoff, gute Tiefe, marmeladige bis kompottige Töne, etwas Kandis, sehr guter Abgang. (Wein Plus)

«Adeneuers Gärkammer zählt unbestritten zu den besten Spätburgundern der Ahr. Dieses Elixier aus den ältesten, teils wurzelechten, mit dem Kastenholz-Klon bepflanzten Anlagen besticht mit einer unbändigen, kräuterwürzigen Duftigkeit. Hier verbindet sich die Arbeit eines erstklassigen Burgunder-Erzeugers, der mit erfahrener Hand die Feinheiten dieses einzigartigen Terroirs herausarbeitet.

Auch hier fällt auf, dass man die Zeiten der überreifen Trauben längst hinter sich gelassen hat und mit einem optimalen Verhältnis zwischen Reife und Säure den Weinen das nötige Rückgrat mit auf den Weg gibt. «Ich will puristische Burgunder machen», erklärt Marc Adeneuer dazu.

Neben den 2015er Grossen Gewächsen aus Gärkammer und Rosenthal konnten wir den Vorgängerjahrgang verkosten. Die 2014er zeigt mit einer ersten zarten Reife das Potential dieser Weine. Der 2015er Jahrgang fällt insgesamt etwas dunkelfruchtiger aus, während 2014 zu den kühleren, rotfruchtigen Jahrgängen gezählt werden kann.

Der Spätburgunder Rosenthal Grosses Gewächs fällt mit seinen floralen Aromen typisch für dies Lage aus. Der charmante Wein verfügt mit seiner seidigen Textur aber nicht ganz über denselben Druck und Nachhall am Gaumen wie die Gärkammer.

Marc Adeneuer legt grossen Wert auf die Qualität des eingesetzten Holzes. Der Einsatz von Barriquefässern unterstützt die Struktur der Weine, gibt ihnen einen Rahmen, ohne sich in den Vordergrund zu spielen. Die Basisweine sind überwiegend solide und gut.»

(Vinum Weinguide 2018)