

Pinot Noir vom Schiefer J.J. Adeneuer



Adeneuers Monopollage Walporzheimer Gärkammer

[2015 Ahrweiler Spätburgunder Edelstahl](#)

16.00
statt 17.50

[2014 Frühburgunder \(Pinot Madeleine\)](#)

23.00
statt 25.00

[2015 Gärkammer Spätburgunder Monopole](#)

35.00
statt 37.50

[2014 No. 1 Spätburgunder Barrique](#)

35.00
statt 37.50

[2014 Rosenthal Spätburgunder Grosses Gewächs](#)

50.00
statt 53.50

[2014 Gärkammer Spätburgunder Grosses Gewächs](#)

75.00
statt 79.00

[2011 Kräuterberg Spätburgunder Grosses Gewächs](#)

79.00
statt 84.00

Riesling & Co Deutsche Weine

Gregor Schönau – Weinhandel und Direktimport – Hauptstrasse 24e – CH-4944 Auswil/BE

«Adeneuers gelten als die interessantesten alteingesessenen Newcomer an der Ahr. Sie sind zweifellos die Aufsteiger der letzten Jahre. Ihre Burgunder zeigen fast sinnlichen Schmelz. Adeneuers setzten konsequent auf rote Sorten, auch wenn sie seit einigen Jahren einen vorzüglichen Weissburgunder im Angebot haben. Sie waren es einfach leid, ihre Kunden zu Kollegen schicken zu müssen, wenn erstere nach Weisswein fragten.

Die Weine werden mit wilden Hefen spontan vergoren und zeigen echte Bodenständigkeit auch im trockenen Basissegment. Marc Adeneuer: «Wenn der einfache Wein gut ist, wachsen die Spitzen von ganz allein!»

Die unverhohlen zur Schau gestellte Freizügigkeit der Fruchtigkeit darf sich aber einer nördlichen, herben, im positiven Sinne schlanken Ästhetik unterwerfen.

Es ist schon erstaunlich, welche wahrhaft urwüchsige und dennoch straff gebündelte Kraft im Spätburgunder No. 1 steckt. Der Holzeinsatz dient nur als Stütze, um die Frucht noch weiter nach vorne zu bringen, und eine fein prononcierte Säure und das süsse, saftige Tannin sind keineswegs nur schmeichlerisch!

Ab dem Jahrgang 2004 wurden gleich mehrere Massnahmen zur rigorosen Qualitätssteigerung vorgenommen: Die Mengen wurden noch stärker reduziert, die Maischstandzeiten verlängert, der Saftabzug intensiviert und erstmalig die Kaltmazeration angewendet. Zudem wurde die Spontangärung noch konsequenter eingesetzt und vor allem der Fassausbau um mehrere Monate verlängert.

Bereits das Grosse Gewächs aus dem Rosenthal zeigt Spiel und lebhaft Frucht. Viel Kirsche, rote Johannisbeeren und Veilchen, vor allem aber eine feine, mineralische Würze und belebende Säure.

Noch deutlicher wird der Fortschritt jedoch bei den beiden Spätburgundern aus der wohl kleinsten Lage Europas: der Walpozheimer Gärkammer. Wahrscheinlich wüchsen dort, wenn man sie nur liesse, statt Reben jede Menge wilder Kräuter. Und danach duften auch die mit einem stilvollen Bittermandelton ausklingenden Weine. Auf Grand-Cru-Format gesteigert wird die filigrane Aromatik des Grossen Gewächs aus den uralten wurzelechten Reben – noch so ein Riesen-Wein aus einer Liliput-Lage, der mit seiner Finesse, der Mineralität und der Trüffelnote gar an einen berühmten Grand Échézeaux aus dem Burgund erinnert.» (Manfred Lürer in Stuart Pigotts Weinreisen)

«Die Qualität des Pinot Noir zeigt sich nicht durch üppige Kraft, sondern durch mehr Finessen. Nicht nur die Spätburgunder aus dem unteren und mittleren Segment überzeugen. Der 2014er Gärkammer Grosse Gewächs war der beste Wein, den wir an der Ahr verkostet haben. Dieses Elixier aus den ältesten bepflanzten Anlagen besticht mit einer unbändigen Duftigkeit. So stellt man sich die besten Burgunder vor!

Bemerkenswert ist der vollzogene Stilwandel auf dem Weingut. «Ich will puristische Burgunder machen», erklärt Marc Adeneuer. Die alten Fuderfässer werden schrittweise durch Barriques bester Güte ersetzt, wobei darauf geachtet wird, es mit dem Holzeinsatz nicht zu übertreiben.

Überhaupt fällt die Qualität des Holzes auf, besonders beim Grossen Gewächs aus der Gärkammer, das in den luxuriösen T5-Fässern von Taransaud ausgebaut wurde. Diese Barriques bestehen aus besonders feinporigem Holz, das fünf Jahre bis zur Verarbeitung abgelagert wurde. «Nachdem ich bei diesen uralten Reben Traubensuche statt Traubenlese betreibe, erlaube ich mir den Luxus, die tollsten Fässer dafür zu verwenden», erläutert Marc Adeneuer lachend. Geschmack und Reifepotential diese Weines geben ihm recht.» (Gault Millau)