



Tel: 0723-982267 Email: hakan@aminea.se

Adams Weins Kaliber 19



Adams Weins ägs idag av Simone Adams, som 2010 tog över vingården efter sin far. Efter avslutade enologistudier i Geisenheim, Munchen och Udine i Friuli följde lärlingstjänster på flera av toppvingårdar i Frankrike och Italien. Simone har även en doktorsgrad i kemi. Arbetet i vingården lägger grunden för vinstil och kvalitet där grönskörd och beskärning av vinrankor sker i detalj och precision. Väl inne i källaren är pressning av druvor ytterst varsam, absolut inga tillsatser och ny ek används sparsamt så att frukten bevaras i största möjliga mån.

Anbaugebiete: Rheinhessen

Druvor: Grauburgunder (Pinot Gris)

Ålder på vinrankor: 30år

Lagring: Ekfat

Skördeuttag: 25hl/ha

Vinmaking: Vinrankorna är tätt planterade på jord av lera och sand. Arbetet i vingården lägger grunder för druvornas kvalitet så rankor beskärs hårt samt ett rigoröst arbete med att binda upp samt att ta bort outnyttjade löv. Alla druvor handskördas när druvorna nått optimal mognad. Vinifikationen sker i begagnade ekfat med skalkontakt (lees) fram tills vinet buteljeras.

Filtrering: Vinet är varsamt filtrerat.

Karaktär: Detta vin ska och bör njutas något varmare än normalt för att få ut vinets fulla potential. Vit frukt och gula blommor hoppar ur glaset vid första sniff. Smaken är finstämd och intensiv med grapefrukt, melon och päron. Vid djupare undersökning kommer även finstämda toner av gult gräs och persilja fram. Kaliber 19 är en fräsch Pinot Gris, fetma var igår..

Serverings temperatur: 12-14° Celsius

Dekantering: Vinet kan serveras direkt efter öppning.

Matrekommendation: Eleganta rätter av fet fisk eller kyckling! Vinet står sig mot både syra och fetma.