

2022 Horn Spätburgunder

Adams Wein
75cl (6er-Karton)

Degustationsnotiz

Horn ist zusammen mit Pares eine der beiden vom VDP zertifizierten Grossen Lagen. Hier wurden keine burgundischen Klone verwendet, um möglichst authentische Ingelheimer Spätburgunder im Glas zu haben. Was für ein sinnliches Parfum mit ganz grosser Klasse! Reife, köstliche Frucht vermischt sich mit kühlem, würzigem Hintergrund. Vordergründig sehr viel rotfruchtige Aromen nach Himbeere, Erdbeere und Johannisbeere. Nur zart im Hintergrund ein Hauch von schwarzbeerigen Noten. Der Horn strahlt enormen Tiefgang und herrliche Terroirwürze aus. Dazu kommen herrliche florale Nuancen, die seine Eleganz zusätzlich unterstreichen. Intensität und Leichtigkeit sind im Auftakt perfekt vereint. Ein Schwall aus köstlicher Frucht, unterlegt von delikater Extraktsüsse, bekommt durch die saftige und lebendige Säure eine Leichtigkeit, die den Wein förmlich über den Gaumen schweben lässt. Trotz des sehr warmen Jahrgangs hat es Simone Adams geschafft, die Eleganz im Wein zu bewahren. Langanhaltendes und würziges Finale. Ein grandioser Pinot, der in ein paar Jahren sein volles Potenzial zeigen wird. (pb)

Genussempfehlung

Trocken

Typ: Rotwein

Land: Deutschland

Region: Rheinhessen

Genussreife: ab 2028

Alkoholgehalt: 12.5% Vol.

Traubensorten: Pinot Noir

Allergene: Enthält Sulfite

Robert Parker: 94+

Wine Spectator : 95

Vino Vario: 20