

J.J. ADENEUER



KONTAKT

Max-Planck-Straße 8
53474 Bad Neuenahr-Ahrweiler
Tel. 02641-34473
Fax: 02641-37379
www.adeneuer.de
jjadeneuer@t-online.de

Inhaber

Frank & Marc Adeneuer

Rebfläche

13 Hektar

Produktion

100.000 Flaschen

BESUCHSZEITEN

Mo.-Fr. 9-12 + 13:30-18 Uhr,
Sa. 10-15 Uhr



Seit über 500 Jahren betreiben die Adeneuers Weinbau an der Ahr. Seit 1984 wird das Weingut von den Brüdern Frank und Marc Adeneuer geführt. Sie bauten lange Zeit ausschließlich rote Sorten an, inzwischen gibt es ein wenig Weißburgunder. Neben dem dominierenden Spätburgunder gibt es etwa 10 Prozent Frühburgunder sowie seit einigen Jahren eben ein klein wenig Weißburgunder. Die nach Süden ausgerichtete steil terrassierte Lage Walporzheimer Gärkammer (0,64 Hektar), zwischen Kräuterberg und Pfaffenberg gelegen, eine der kleinsten Einzellagen Deutschlands, gehört dem Weingut Adeneuer seit 1714 im Alleinbesitz, der Boden besteht aus Schieferverwitterungsgestein und Gehängelehm. Aber auch in anderen Spitzenlagen ist das Weingut vertreten, so im Ahrweiler Rosenthal (vielfältige Bodenarten von Grauacke über Gehängelehm bis zu Löss, Lösslehm und Schiefer) und im Neuenahrer Sonnenberg (Grauwacke und Grauwackeschiefer mit Lehnteilen, Gehängelehm, Löss und Lösslehm), aber auch im Walporzheimer Kräuterberg, in dem Schieferverwitterungsgestein vorherrscht, sowie in weiteren vom VDP als Große Lagen klassifizierten Lagen, von denen aber keine Einzellagenweine erzeugt werden (Ahrweiler Silberberg, Heimersheimer Burggarten, Heimersheimer Landskrone, Neuenahrer Schieferlay). Prädikatsbezeichnungen verwendet man bereits seit 2004 nicht mehr. Die Weine werden nach Kaltmaceration möglichst spontanvergoren und alle im Holz ausgebaut. Die Spitzenweine kommen 18 bis 20 Monate ins Barrique, ab dem „No. 1“ werden ausschließlich neue Fässer verwendet. An der Spitze der Kollektion stehen die Großen Gewächse aus Gärkammer und Rosenthal, inzwischen ergänzt um einen Frühburgunder aus dem Sonnenberg, des Weiteren gibt es einen Spätburgunder aus dem Kräuterberg als Großes Gewächs, der erst deutlich später in den Verkauf kommt als die anderen Großen Gewächse. Hinter den Großen Gewächsen gibt es „J.J. Adeneuer No. 1“ und „J.J. Adeneuer No. 1“.

Kollektion

Im vergangenen Jahr hatten wir von den Spitzenweinen jeweils die Jahrgänge 2014 und 2015 verkostet, an der Spitze sahen wir im Jahrgang 2015 Gärkammer und Kräuterberg knapp vor Rosenthal, 2014 Gärkammer vor Kräuterberg und vor Rosenthal, die 2015er hatten uns insgesamt ein klein wenig besser gefallen als die 2014er. In diesem Jahr präsentieren Frank und Marc Adeneuer den Jahrgang 2016 und beim Spätburgunder nur die beiden Großen Gewächse, die auch jetzt schon in den Verkauf kommen. Beide sind hervorragend, aber wieder sehen wir den Wein aus der Gärkammer knapp vorne. Er zeigt ein expressives

Bouquet mit einer Mischung aus viel reifer Frucht (fast schon Überreife) und gleichzeitig floralen und kräuterigen Noten, ist füllig im Mund, komplex, noch sehr jugendlich, konzentriert und lang. Der Wein aus dem Rosenthal zeigt reife süße Frucht im Bouquet, rote Früchte, ist wunderschön füllig und harmonisch im Mund, cremig und ausgewogen, besitzt viel reife reintönige Frucht und Länge. Der Frühburgunder aus dem Sonnenberg zeigt wie das Gros der 2016er Frühburgunder von der Ahr ein wenig florale Noten, reife rote Früchte, ist füllig im Mund, besitzt reife süße Frucht, gute Harmonie und Länge, aber nicht den Druck der beiden Spätburgunder. Den „J.J. Adeneuer No. 1“ gibt es im Jahrgang 2016 auch in einer Goldkapsel-Version, und diese macht den Großen Gewächsen starke Konkurrenz, zeigt intensive Frucht, rote Früchte, ist herrlich eindringlich und reintönig im Bouquet, besitzt Fülle und Kraft, reife Frucht, gute Struktur und Biss, ist noch recht jugendlich. Intensive Frucht kennzeichnet auch den „normalen“ „J.J. Adeneuer No. 1“, er ist frisch, fruchtbetont und zupackend, besitzt gute Struktur und viel Frucht. Der „J.J. Adeneuer No. 2“ glänzt mit Reintönigkeit und mit Frische, ist lebhaft und zupackend, strukturiert und fruchtbetont. Der „J.J. Adeneuer“ ist fruchtbetont und würzig im Bouquet, zeigt einen Anflug von Kapern, ist frisch dann im Mund, fruchtbetont, reintönig und zupackend und auch der Ahrweiler Spätburgunder aus dem Jahrgang 2017 macht eine sehr gute Figur, zeigt rote Früchte, Erdbeeren und Kirschen, ist lebhaft, frisch, fruchtbetont und zupackend. Spätburgunder gibt es schließlich auch noch als Blanc de Noir, der Wein ist fruchtbetont wie seine roten Kollegen, frisch und zupackend, besitzt feine süße Frucht, ist betont süffig. Der würzige, frische, zupackende Weißburgunder rundet die stimmige, starke Kollektion ab. ■

Weinbewertung

- 84 2017 Weißburgunder trocken 12,5 %/10,50 €
- 85 2017 Spätburgunder „Blanc de Noir“ trocken 12 %/9,50 €
- 85 2017 Spätburgunder trocken Ahrweiler 13 %/9,50 €
- 86 2016 Spätburgunder trocken „J.J. Adeneuer“ 13 %/11,50 €
- 87 2016 Spätburgunder trocken „J.J. Adeneuer No. 2“ 13 %/16,- €
- 88 2016 Spätburgunder trocken „J.J. Adeneuer No. 1“ 13,5 %/24,- €
- 90 2016 Spätburgunder trocken Goldkapsel „J.J. Adeneuer No. 1“ 13,5 %/32,- €
- 88 2016 Frühburgunder „GG“ Neuenahrer Sonnenberg 13 %/38,- €
- 90 2016 Spätburgunder „GG“ Ahrweiler Rosenthal 13,5 %/35,- €
- 91 2016 Spätburgunder „GG“ Walporzheimer Gärkammer 13,5 %/56,- €



Frank & Marc Adeneuer

LAGEN

GÄRKAMMER
(WALPORZHEIM)
KRÄUTERBERG
(WALPORZHEIM)
ROSENTHAL (AHRWEILER)
SONNENBERG (NEUENAHR)

REBSORTEN

SPÄTBURGUNDER (87 %)
FRÜHBURGUNDER (10 %)
WEISSBURGUNDER (3 %)