A

VOLUME II

Dry Aged Wine

A

Dry Aged Wine

Der »Dry Aged Wine« ist der erste trockene deutsche Lemberger, der aus eingetrockneten Trauben hergestellt wurde - am Knochen gereift sozusagen!

Nach Inspiration deutscher Strohweine aus den 70ern, dem Sforzato aus dem Valtellina und dem Amarone aus dem Valpolicella, haben wir unsere eigene Interpretation gewagt.

Das Ergebnis ist ein beeindruckend kräftiger und tanninreicher Rotwein, der aber keinesfalls erschlägt. Ein Ausnahmewein - nicht nur zum Steak!

Auf dem Punkt - getrocknete Trauben
kurz vor der Einmaischung

Ace of Spades

Das Pik-Ass (Ace of Spades) symbolisiert Transformation, Ende, Neubeginn und die Entstehung von Neuem aus Altem.

Dieser „Wein“ verbindet unsere lange Tradition mit einer neuen - dem Eintrocknen von Trauben für einen besonderen Genuss.

Reifeprüfung

Die Trauben wurden Ende September 2018 geerntet und über mehrere Monate in einem trockenen, gut belüfteten Raum auf Netzen eingetrocknet.

Durch das Verdunsten des Wassers in den Trauben entsteht ein konzentrierter Wein, der durch seine Intensität beeindruckt, aber auch Finesse und Balance bietet. Ein großer Wein - zum Essen, oder als »Wein zum Meditieren« (Havanna erlaubt!)

Dehydrieren erwünscht:
Trocknung der Lemberger Trauben

Trockene Fakten

Vergoren über mehrere Wochen, biologischer Säureabbau und Ausbau im gebrauchten 225l Barrique.
Ein Jahr auf der Flasche gereift.

Jahrgang:	2018
Rebsorte:	Lemberger
Klassifizierung:	Wein aus eingetrockneten Trauben
Herkunft:	Württemberg, Deutschland
Lage:	Kleinbottwarer Oberer Berg
Boden:	Keuper
Flaschengröße:	0,75l
Alkohol:	16 % vol.
Restzucker:	0,4 g/l.
Säure:	5,6 g/l.
Inhaltstoff:	Enthält Sulfite
Reifepotenzial:	2045
Serviertemperatur:	16 bis 18 Grad
Hinweis:	Bis 2028 vor Genuss bitte ausreichend karaffieren.

Es wurden 550 Flaschen, 50 Magnum- und 4 Doppelmagnumflaschen gefüllt.

Grundstein des Erfolgs:
lockerbeerige und kerngesunde Trauben

If you like to gamble, I tell you I´m your man

von Fabian Lange,
Autor und Journalist (u.a. für Die Zeit, FAZ, Vinum)

»Sich mit einer Flasche Ace of Spades an den Tisch zu setzen bedeutet weitaus mehr, als einfach nur eine Flasche Wein zu öffnen. Ihr Äußeres mag nahezu furchteinflößend wirken, doch weder ihr exzentrisches Etikett mit dem schwarzen Totenkopf, noch ihr schwermetallischer Name oder die obszön schwere Flasche sind es, die dabei sonderlich ins Gewicht fallen.

Dry Aged Wine. Nein, das, was sich hinter dem Korken und dem blickdichten nachtschwarzen Glas verbirgt, ist ein degustatorischer Parforceritt durch mindestens fünfzig Jahre globaler Weinhistorie, die seinesgleichen sucht und so etwas wie die Begegnung mit der dritten Art verbirgt.

Es ist nicht ganz einfach, die vielen kryptischen Bezüge zu würdigen, die hinter dem Konzept von Ace of Spades stehen und den wundersamen Serpentinen, die das Zustandekommen dieses Weins ermöglichten, gerecht zu werden. Also wagen wir den Anfang:

I don´t share your greed, the only card I need is the Ace of Spades

Startpunkt ist ein denkwürdiges Datum: Wir schreiben den 16. Juli 1971 (einer der letzten Jahrhundertjahrgänge übrigens aus der Zeit vor der Klimakatastrophe).

An diesem Tag hat der Deutsche Bundestag in Bonn ein neues Weingesetz verabschiedet. Nicht, dass dieses Gesetzeswerk heute noch eine qualitativ bemerkenswerte Rolle spielen würde, für das Zustandekommen des Ace of Spades ist es jedoch ein Schlüssel. Schließlich degradierte das damals eingeführte Weingesetz nicht nur die bis dahin gültige Premium-Kategorie „Cabinet“ zum Massenphänomen „Kabinett“, sondern es verbot mit einem Federstrich auch die Trocknung von Trauben außerhalb des Weinbergs. Und das obwohl die sogenannten „Strohweine“ in Deutschland schon Jahrhunderte lang produziert wurden — aber solch handwerklicher Kinderkram muss den Weinlobbyisten in Bonn schnurz gewesen sein angesichts der enormen Verlockungen einer industriellen Weinindustrie.

Damals hatten die Lobbyisten den Kopf voll mit Oechsle und den Segnungen, die Mineraldünger, Pflanzenschutz und ertragreiche Neuzüchtungen über den deutschen Weinbau auszugießen schienen. Für die althergebrachten Strohweine gab es keine Fürsprecher, sie wurden schlicht vergessen. Ihre Herstellung war ungeheuer aufwändig, denn traditionell werden sie aus Trauben gekeltert, die vorsichtig geerntet und auf Strohmatten (daher der Name) oder in Drahtkästen liegend oder auch fein säuberlich an Schnüren aufgefädelt, gut belüftet in Scheunen trocknen, bis nach ein paar Wochen bis Monaten reichlich Wasser aus den Trauben verdunstet und sich Zucker, Säuren und Extrakte auf vollkommen natürliche Weise wundersam konzentrieren. Ein riskanter, arbeitsaufwändiger Vorgang mit stets offenem Ausgang; etwas für Winzer, die gerne zocken.

Traditionell wurden auf diese Weise in Deutschland teure und intensive Süßweine erzeugt, die ewig reifen konnten und deutliche Rosinennoten aufwiesen. Doch mit dem Weingesetz von 1971 wurde diese wunderbare Tradition in Deutschland verboten, während sie in Österreich, dem Elsass und Norditalien weitergeführt wurde. Es dauerte geschlagene 35 Jahre, bis sich eine Handvoll wackerer deutscher Winzer vor dem Europäischen Gerichtshof das Recht erstritten, in Deutschland wieder Strohweine zur Süßweinproduktion produzieren zu dürfen. Ein wichtiger Sieg, schließlich handelt es sich bei dieser Kategorie um eines der ältesten Verfahren der Weinqualitätssteigerung, die nachweislich schon in der Antike ausgeübt wurde.

I don´t share your greed, the only card I need is the Ace of Spades

Und so bringt uns der Ace of Spades zum zweiten Kapitel dieser so langen Weinbeschreibung in die Nähe der herrlichen Stadt Verona, Heimat von Romeo e Giulietta, der Arena und der besten Pastissada de Caval, einem in Rotwein geschmorten Pferderagout.

Vor den nördlichen Toren dieser herrlichen Stadt erstreckt sich das Tal der vielen Keller; das Valpolicella. Auch hier existiert die Tradition der Trocknung von Weintrauben – allerdings werden hier rote Sorten getrocknet. Aus diesen wird seit Jahrhunderten der wertvolle Recioto della Valpolicella gekeltert, ein saftiger, tiefdunkler, aromatischer Süßwein, heißgeliebt und teuer bezahlt. Doch in den 1930er Jahren geschah ein Unglück und ein großes Fass mit Recioto geriet unbemerkt wieder in Gärung und so erfand die Natur einen alkoholstarken, trockenen Rotwein, den „bitteren" Valpolicella: „Amarone della Vapolicella".

Weil es in Italien kaum Kunden für solche Gaumenkracher gab, begann sein Siegeszug im Rest der Welt – zunächst in Kanada, wo die große Gemeinde der Exilitaliener sich an langen Winterabenden ihre

Sehnsucht nach der Heimat mit dem feurigen Elixier stillten; später folgten dann die USA, die Schweiz und auch Deutschland.

Playing for the high one, dancing with the devil

Schalten wir nun um nach Kleinbottwar im schönen Schwabenländle, wo sich eine charmante Burg erhebt und sein multitalentierter Burgherr seine Neigung zur Musik und zum Zocken in eine wagemutige Idee münden ließ: Was wäre eigentlich, wenn wir Winzer in Württemberg nicht nur unserem heiligen Trollinger huldigen und dem würdevollen Lemberger zu Ansehen verhelfen, sondern etwas ganz Neues wagen, etwas total Verrücktes, Unerhörtes?

Und so setzte er sich in seinen schwäbischen 126er Benz, düste über die Alpen, studierte fleißig die Tricks und Kniffe, mit denen die Winzer am Südrand der Alpen das Unmögliche möglich machen und lud sich den Kofferraum mit Amaronekisten voll. Um es einmal selber zu versuchen, zu Hause im beschaulichen Kleinbottwar.

Im Schatten der Burg Schaubeck fand sich schließlich ein perfektes Plätzchen um die Trauben zu trocknen, die zuvor sorgsam geerntet, selektiert und gestreichelt wurden, um wochenlang in der herrlichen Winterluft zu trocknen, die die Burg umweht. Man muss ein wahrer Zocker sein, so etwas zu wagen und Lust am Spiel haben, ohne zu wissen, was da kommen mag. Und so entstand, wuchs und gedieh ein Wein, den Burg Schaubeck, Kleinbottwar, das Ländle, die ganze Republik, ja nicht einmal der Kontinent in dieser Form bis dato erlebt hat. Und weil dieses extreme Wagnis auch ein Bekenntnis zur radikalen Erneuerung bedeutet, gab er seinem wilden Baby den Namen Ace of Spades und steckte es in die bereits erwähnte bleischwere Flasche.

I don´t wanna live forever

Um das Konzept von Ace of Spades zu entschlüsseln, müssen wir wieder zurück, dieses Mal vierzig Jahre ins Jahr 1980 — mit zwei bedeutenden Daten: zum einen der 4. November und dann der 8. November.

Das erste Datum markiert den überwältigenden Sieg eines kalifornischen Drittklasseschauspielers bei der 49. Wahl des amerikanischen Präsidenten — sein Name war Ronald Reagan. Mit ihm und seinen überaus einflussreichen Einflüsterern begann eine neue politische Ära eines entfesselten Neoliberalismus, dem sich der wiedergeborene Konservativismus in

den USA eine Dekade der Vorherrschaft sichern konnte und sich den radikalen Kampf gegen das Liberale, Moderne und offene Amerika auf die Fahnen schrieb und dessen kultureller Horizont wohl am treffendsten mit der betonharten Dauerwelle von Nancy Reagan umschrieben werden kann. Es senkte sich eine gigantische kulturelle Käseglocke über das Land der unbegrenzten Möglichkeiten (mit dessen Folgen wir heute noch zu kämpfen haben) und schuf das Klima einer dumpfen, geschlossenen Gesellschaft, die sich vollkommen den Gesetzen des Marktes hingab.

Nur vier Tage später nach diesem gewaltigen Sieg wurde die Musikszene erschüttert durch ein neues Album namens „Ace of Spades".

Der Titelsong mutet in allen Bezügen wie eine musikalische Kriegserklärung an die wiedererstarkenden Werte der anbrechenden Reagan-Ära an, so laut wie eine Stalin-Orgel und so roh wie eine schallende Ohrfeige an das politische Establishment in Downing Street und im White House.

Die Band kam übrigens aus Großbritannien, wo Margret Thatcher schon seit 1979 die Marktkräfte zu entfesseln half und die Streiks der Bergarbeiter niederknüppelte und sie hieß ungelenk und genial zugleich Mötörhead. Lemmi Kilmister war ihr Bandleader und Bassist, er schmückte seinen Hals mit einem eisernen Kreuz auf der behaarten Brust und seine Stimme, die er stets ins viel zu hohe Mikrofon

brüllte, schien direkt aus der Hölle zu kommen, so rau und gerbig klang sie. Man muss kein Heavy-Metal-Fan sein, um die Faszination dieses musikalischen Erdbebens zu begreifen, das Mötörhead damals auslöste; es war wie der Einschlag eines musikalischen Meteoriten aus dem Outer Space, dessen Schwingungen gewaltige Tsunamis auszulösen vermochten und alles deklassierte, was sich bis dahin als Hard Rock ausgab. Und es war für seine Fans ein Schrei nach Luft in einer düsteren politischen Phase, die ihre Daseinsberechtigung im mehrfachen nuklearen Overkill definierte und blutige Militärdiktaturen mehr oder weniger heimlich mit Waffen, Geld und Folterhilfe versorgte. Das waren die Achtziger.

Double up or quit,
double stake or split,
The Ace of Spades

Doch zum Glück ist das alles schon fast ein halbes Jahrhundert her. Also zurück in die Gegenwart und raus mit dir, du Korken (Achtung, die Flasche, sie ist wirklich eine formidable Gewichtszumutung!), und flugs eingeschenkt!

Das Glas kann gar nicht groß genug sein für diesen Wein — und der Duft, der ihm entsteigt, ist eine Klasse für sich: Rote Beeren, Rosinennoten, Edelholz, etwas Teer, frisches Kalbsleder, Gewürznelken, ein Hauch Madagaskar-Vanille, eine Spur Geranie, wieder etwas Teer, feinherbe Akzente, Papas Mahagonischrank und ein fetter Pick-Up voll roter Früchte.

Im Mund entfaltet tonnenschwere Leichtigkeit ihr Wunderwerk, es ist ein kompliziertes Aromenräderwerk, das der Ace of Spades da in Gang setzt. Viel Frische am Start, perfekte Säurestruktur mit brillant funkelnden Säureadern und einer alkoholischen Wucht, die beeindruckend ist — dabei behält das ganze Getriebe dennoch sein Gleichgewicht und ist trotz seiner beeindruckenden Kraft in der Lage, einem ein Lächeln ins Gesicht zu zaubern. Das, was sich auf der Zunge vollzieht, ist ein aromatischer Thrill, Bulletpoints, die sich im Gedächtnis einbrennen, schräge aromatische Riffs, deren Botschaften unablässig durch den Kopf schießen. Kompakte Gerbstoffe kreisen um das schwarze Loch, das die umgebende Energie aufsaugt, in das einen der Ace of Spades hineinzieht — ein wagemutiges Unterfangen, das mit enormer Länge kreisend ins Finale geht.

You know I´m born to lose,
and gambling´s for fools

Um es gleich zu sagen: der Ace of Spades ist kein Amarone, kein Lemberger, kein deutscher Rotwein, ja nicht einmal ein klassischer Rotwein überhaupt. Es braucht hier neue Kategorien, denn es bahnt sich mit ungeheurer Kraft das ganze Arsenal der Möglichkeiten des Weinbaus im Cool-Climate an – jenem irren klimatischen Fenster, das wahrhaftige Größe ermöglicht, wenn man denn als Winzer auch ein geborener Zocker ist. Nur durch den Wagemut und die Verrücktheit eines überzeugten Machers konnte das önologische Statement namens Ace of Spades entstehen, das ein neues Kapitel aufschlägt.

Ich wünschte, es gäbe mehr Weine und Macher von diesem Schlag.«

The only thing you see, you know, It´s gonna be The Ace of Spades

Felix Graf Adelmann

GRAF ADELMANN

SEIT 1297

But that´s the way I like it baby
I don´t wanna live forever
The Ace of Spades

Lemmy Kilmister, Motörhead

WEINGUT GRAF ADELMANN
Burg Schaubeck
D-71711 Steinheim-Kleinbottwar

Telefon 07148 921 22-0
Fax 07148 921 22 25

www.graf-adelmann.com
weingut@graf-adelmann.com