

## 2024 VDP.Grosse Lage Wintricher Ohligsberg GG

|                                   |                          |
|-----------------------------------|--------------------------|
| Weingut/winery                    | A. J. Adam               |
| Jahrgang/vintage                  | 2024                     |
| Lage /side                        | Wintricher Ohligsberg    |
| Pflanzjahr der Reben/age of vines | 70er Jahre               |
| Bodenbeschaffenheit/soil          | Grauschiefer mit Quarzit |
| Lesezeitpunkt/harvest date        | Oktober 2024             |
| Ertrag pro Hektar/ hl/ha          | 35 hl/ha                 |
| Oechsle                           | 88°                      |
| Vinifikation                      | Ganztraubenpressung      |
| Vergärung/fermentation            | Spontan                  |
| Ausbau/aging                      | Altes Holzfass           |
| Verschluss/closure                | Naturkork                |

### Analysis

|            |            |
|------------|------------|
| Alkohol    | 12,0 % vol |
| Extrakt    | 23,0 g/l   |
| Restzucker | 1,3 g/l    |
| Säure      | 7,0 g/l    |

### Die Lage Wintricher Ohligsberg

Geprägt von verschiedenen Seitentälern herrscht in der VDP.GROSSE LAGE® OHLIGSBERG ein etwas raueres Mikroklima. Der Weinberg ist durchgehend extrem steil und nach West-Südwest ausgerichtet. Die Lichteinstrahlung ist durch die reflektierende, hier recht breit aufgestaute Mosel hoch – die dunklen Böden dienen zudem als Wärmespeicher. Der quarz- und steinreiche graublaue Schieferverwitterungsboden verleiht den Weinen ihren unverwechselbaren Charakter - es entstehen Weine von brillanter Klarheit, geradliniger Struktur und markanter Würze.

Geschichte: Der Name geht auf die Kapelle „zum Oelberg“ zurück. Die Weine aus der Einzellage Ohligsberg hatten im 19. und Anfang des 20. Jahrhundert eine hohe Reputation. Sie gehörten zu den teuersten und berühmtesten Weinen Deutschlands. 1922 wurden Weine des Jahrgangs 1913 beim Festbankett der Nobelpreisverleihung serviert.

### Bewertungen

Mosel Fine Wines 93+ Punkte

“... This wine offers a still rather backward nose made of pear, a hint of spices (oregano), white Flowers and smoke. It is beautifully balanced on the palate and offers a superb feel of juicy Fruits and earthy spices in the long finish. The aftertaste is delicious and playful. This could



Easily exceed our high ratings at maturity as it develops its aromatic presence.”

-Jean Fisch, Mosel Fine Wines