Klaus Vorgrimmler

Chardonnay

, 750 ml

Germany,

9912013365

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Christina Hilker

Aubergine mit Gewürzreis, Zitrone, Minze und Joghurt (vegetarisch)

Seezunge mit Haselnussbutter, Haselnüssen und jungen Kartoffeln

Streifen von der Freiland-Poularde mit Linguine in Schinken-Brühe gegart und wilden Kräutern

Tasting review

by Christina Hilker on 21.05.2026

Unsere Entdeckung in Baden. Das kleine Demeter-Weingut von Klaus Vorgrimmler. Als einer der Biovorreiter in Südbaden produziert Klaus Vorgrimmler seit 30 Jahren ökologische Weine. Als er anfing, dem konventionellen Weinbau den Rücken zu kehren, war das mehr als mutig und mit viel Risiko verbunden. Es gab kaum Erfahrungswerte. Das Motto war learning by doing. Diese lange Erfahrung ist nun sein großer Vorteil. Klaus Vorgrimmler bringt nichts so schnell aus der Ruhe. Bei ihm scheint alles einem anderen Rhythmus zu folgen. Alles strahlt Ruhe und Gelassenheit aus. Seine Weine vergären spontan, werden nicht geschönt oder filtriert und nur minimal geschwefelt. Die Roten liegen 18 bis 24 Monate im Barrique. So entstehen Weine mit Finesse und Kraft gleichermaßen: nie fett, nie belanglos, die immer Lust auf den nächsten Schluck machen.

Farbe:

Trübes Goldgelb mit Schlieren am Glasrand.

Nase:

Der 2024er Chardonnay von Klaus Vorgrimmler vereint feine Frucht und gekonnten Holzeinsatz in der Nase. Aromen von Orange, Zitrone, Zitronenschale und reifer Quitte verbinden sich mit dezenten rauchigen Anklängen, knusprigem Baguette, gerösteten Haselnüssen und weißem Nougat. Alles wirkt saftig und kraftvoll.

Gaumen:

Erfrischend und intensiv packt er den Gaumen, deutliche Fruchtsüße und Gewürznoten bestimmen seinen Charakter. Ein Weißwein mit Kraft und Ausdruck, der die Kombination mit intensiven Gerichten sucht!