Klaus Vorgrimmler

Weißburgunder

, 750 ml

Germany,

9912013356

Alkoholgehalt: 0,0 %

Food reccomendations

from Marian Henß

Tagliatelle mit frischen Pfifferlingen und Petersilie

Gebratener Tofu mit Harissa

Iranische Kräuterpuffer mit Wildkräutersalat und Dillemulsion

Tasting review

by Marian Henß on 15.08.2024

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:

Leuchtendes Zitronengelb mit leichter Trübung und goldenen Reflexen

Nase:

Die Nase des Weißburgunders aus 2023 von Klaus Vorgrimmler ist verführerisch kühl und mutet etherisch an. Melisse und Zitronenthymian dominieren hier neben etwas Minze die Frucht noch deutlich. Seine hefige Note baut sich auch noch vor der Frucht auf, wobei die Brücke hier sehr gut geschlagen wird. Die Hefe präsentiert sich in Form von Gebäck und Tarte Tatin. Die Früchte zeigen sich neben gebackenem Apfel durch frische Nashi-Birne und Honigmelone. Ein Hauch Grapefruit und Bergamotte liegen in der Luft. Viel tiefer gehen die Aromen von Fenchel und Erbse. Sowohl das Gemüse als auch ihre Saat oder der grüne Austrieb zu duftig zu erkennen.

Gaumen:

Wie dies zu erwarten war, verläuft er dann am Gaumen recht linear und gräbt eine Schneise zwischen Frucht und Schmelz. So jung kann sein Schmelz sich nicht aufbauen und deutet nur sein Potenzial an. Er wirkt kalkig und klar. Rassig und präzise. Kalter Rauch und feine Würze prägen ihn. Die Frucht zeigt sich auch hier gelassen und im Hintergrund. Immer wenn er weicher werden möchte, sich braver zeigen will, schlägt die Säure Lasso-artig zu und unterbricht diese zart aufkeimenden Momente. Ein Kampf gegen die braven Seiten und für ein attraktives, zeitgemäßes Trinkvergnügen.