Klaus Vorgrimmler

Grauburgunder

, 750 ml

Germany,

9912013362

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Christina Hilker

Salat von Rucola mit Ziegenfrischkäse, kandierten Walnüssen, Orangenspalten und Roter Bete (vegetarisch)

Geräucherte Forelle mit Meerrettich und Apfel-Kartoffel-Rösti

Wildkräuter-Grießknödel mit Speck und Walnussbrösel

Tasting review

by Christina Hilker on 31.10.2025

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:

Helles, leicht getrübtes Goldgelb.

Nase:

Ein Grauburgunder mit viel Charakter strömt aus dem Glas hervor, Quitte, Apfel, Orange, Walnuss, etwas Efeu, Laub, das Ganze gepaart mit würziger, rauchiger Note. Ein Wein voller Finesse und Eleganz, jenseits von jeglicher Behäbigkeit und Schwere.

Gaumen:

Saftig, mit viel Schmelz und betörender Frische läuft er über die Zunge. Durch die hefigen Noten bekommt er Struktur und Schmelz, ein wunderbarer Begleiter zum Essen, man wünscht sich mehr Grauburgunder aus Baden mit dieser Stilistik.