Klaus Vorgrimmler

Rosé vom Spätburgunder

, 750 ml

Germany,

9912013354

Alkoholgehalt: 0,0 %

Food reccomendations

from Marian Henß

Meeresfrüchtesalat mit Basilikum-Mayonnaise

Gebratene Merguez mit Senf und roten Johannisbeeren sowie sommerlichem Blattsalat

Gedämpfte gelbe bete mit eingelegten Himbeeren und Mangold

Tasting review

by Marian Henß on 05.08.2024

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:

Brillantes Granatapfelrot mit zahlreichen hellen und orangenen Reflexen

Nase:

Er duftet intensiv nach Waldbeeren. Himbeere sowie Erdbeere duften verführerisch und wild zugleich. Sauerkirsche sowie rote Johannisbeere sorgen für Akzente und Rebsortentypizität. Abrieb von Bergamotte sowie die Blätter der Kaffir-Limette im Hintergrund setzen Herbe und Frische auf Augenhöhe. In zarten Dosen lassen Nelke und Zimt Duftmarken ab. Thymian, Salbei und Rosmarin zeigen sich in getrockneter Form und hinterlassen bleibende Spuren im Glas.

Gaumen:

Vom Wesen ist dies ein erdiger, würziger Rosé weit ab vom Mainstream. Er tänzelt dennoch leichtfüßig über den Gaumen. Die Frucht zeigt sich viel braver und mit laktischen Elementen, so dass er an Sahne-Kirsch-Bonbons erinnert. Ein straffer und geradliniger Rosé, der Kälte ausstrahlt. Die Frucht kann damit sehr gut umgehen und ordnet sich immer wieder unter. Eher Provence als Spätburgunder Rosé. Dazu passt auch seien Eigenschaft mit positiven Bitterstoffen zu spielen. Das animiert spürbar.