

 **Klaus Vorgrimmler**

Pinot Noir SR Reserve

 2019, 750 ml

 Deutschland, Baden

 9912013347

 Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 13,0 %



Speiseempfehlungen

von Marian Henß

Cremige Esskastaniensuppe mit geschmorten

Hasenkeulen

(Wild)

Pilz-Risotto mit Petersilie

(Gemüse & Vegetarisch)

Bohneneintopf mit Speck und Erbsen

(Suppen & Consomées)

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 26.08.2023

Info:

Biodiversität ist nicht eine Phrase bei Klaus Vorgrimmler, sondern vielmehr gelebte Praxis. Pinot Noirs sind seine absolute Leidenschaft und entsprechend hoch der Anspruch bei der Kultivierung dieser Rebe. Der Boden wird kaum noch bearbeitet und lebt von seiner eigenen Kreislaufwirtschaft. Klaus Vorgrimmler nennt sein Handeln eher ein Streicheln als ein Eingreifen. Mehr als 80 verschiedene Pflanzen haben in den Weinbergen Einzug gefunden und leisten jeweils ihren Beitrag zu dem komplexen, intakten Ökosystem. Diese besondere Prägung der Weinberge wird durch sinnvollen und homöopathischen Einsatz der Präparate der Biodynamik unterstützt. Die Reben werden nie geschwefelt. In warmen Jahren wie 2019 resultiert dieses intakte System in einer permanent guten Wasserversorgung der Reben. Balance ist King. Gesunde und wohlschmeckende Trauben sind das Resultat in der Ernte.

Die 2019 Pinot Noir Reserve stammt aus den besten Trauben des Jahrgangs. Alles Klone aus dem Burgund, die alle Mithilfe von Selection Massale gezogen wurden.

Offene Maischegärung ganzer Trauben. Kein Entbeeren. Maischestandzeiten werden nur nach Bauchgefühl entschieden, was sich als guter Ratgeber über die Jahre bewiesen hat.

Durch die frühe Lese streben sie an, die Säure im Optimum von 92° zu bewahren.

Nach der alkoholischen Gärung folgt der BSA im Barrique, teilweise neues Holz, sowie die weitere Reife von zwölf Monaten. Die Füllung folgt immer im Frühjahr des zweiten Jahres nach der Ernte.

Farbe:

Zartes Kaminrot mit hellen und leicht braunen Reflexen

Nase:

Seine Rebsorte will er in der Nase nicht verstecken. Erdige, würzige und dunkel-fruchtige Nuancen zeichnen hier ein klassisches Bild des Spätburgunder. Sauerkirsche gepaart mit einem zarten Ton Erdbeere sowie Zwetschge bestimmen die Frucht. Wacholder, schwarzer und weißer Pfeffer sorgen für reichlich Würze dahinter. Etwas Unterholz und Baumrinde sowie -harz verleihen ihm weitere Facetten an Aromen. Veilchen und Flieder versorgen ihn mit zarten, floralen und eleganten Attributen. Sein erdiger Ton begleitet ihn noch lange.

Gaumen:

Mit dem ersten Schluck knüpft er an die gewonnen Eindrücke der Nase an und bestätigt diese deutlich. Seine Frucht zeigt sich kleinteilig und von Säurespitzen immer wieder konterkariert. Das wirkt enorm erfrischend und animierend. Die Würze kommt dabei perfekt durch. Am Gaumen auch deutlich etherischer als in der Nase anzunehmen war. Die würzigen, erdigen Attribute spürt man durch Dichte, Komplexität, Nussigkeit und feinste Mineralität. Im Nachhall kommen diese Attribute noch lange zur Geltung.