Forgeurac

Valis, Badischer Landwein

2022, 750 ml

Deutschland, Baden

9912013076

Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 13,0 %

Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Dekantieren und leicht gekühlt aus Burgundergläsern genießen.

Hasenragout mit Preiselbeer-Wacholderbeere-Sauce, glasierten Navetten, Rübchen und Sellerie-Kroketten

Krustenbraten vom Schwäbisch Hallischen Schwein mit Zwetschgensauce und Apfel-Kartoffelpüree

Bergkäse mit Kaffee Feigen und geröstetem Walnussbrot (vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 08.10.2025

Informationen zum Wein:

Obwohl der Weinberg nicht weit von der Schweiz entfernt ist, befindet sich der Valis (ehemals Wallis) in Baden, genauer im Markgräflerland, und genauer gesagt bei Efringen-Kirchen in Blansingen, ganz in der Nähe von Hanspeter Ziereisen. Diese hoch gelegene Lage besteht aus Jurakalk und liegt direkt über einem alten Kalksteinbruch. Sie ist nach Süden ausgerichtet und bietet einen Blick auf den Rhein. Je nach Jahrgang wurden die Trauben teilentrappt oder als ganze Trauben vergoren. In kleinen Holzbottichen wurden sie kurz mit den Füßen eingemaischt und in moderater Pigeage rund drei Wochen auf der Maische vergoren. Anschließend wurde der Landwein auf einer alten Korbkelter gepresst. Der Abzug des Weins erfolgte über das Broquereau per Falldruck. Der Ausbau fand ausschließlich in gebrauchten Holzfässern, hauptsächlich in Barriques und Pièces statt. Es wurden keine Hefen, keine Enzyme, keine Schönung und keine Filtration verwendet. Je nach Jahrgang wurde maximal 30 mg Schwefel zugesetzt.

Farbe:

Granatrot mit deutlichen Mahagoni farbenen Aufhellungen zum Rand hin.

Nase:

Der 2022er Walis zeigt feine Graphitnoten, Rauch, Gewürze und Trockenobst. Er ist süßlich, subtil, charmant und zugleich mineralisch und komplex im Duft. Ein frisches, wahnsinnig charmantes und tiefgründiges Aroma. Man möchte sich in ihm verlieren und nicht mehr auftauchen.

Gaumen:

Am Gaumen zeigt er sich ebenso charmant wie in der Nase. Viel frische Säure paart sich mit süßlicher Frucht, feinem Tannin sowie erdigen und rauchigen Komponenten. Ein Pinot, der verführt, der tanzt und bereits als Solitär Freude bereitet. In Kombination mit pikanter und fruchtiger Küche läuft er zur Hochform auf. Sehr gutes Entwicklungspotenzial!