



**Klaus Vorgrimmler**

# Chardonnay



, 750 ml



Germany,



9912013353



Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 0 g/l

Acidity content: 0 g/l



## Food recommendations

from Marian Henß

Geröstete Jakobsmuschel mit cremigem Kohlrabi

Carpaccio von Steinpilzen mit Haselnuss-Parmesan-Crème

Geräucherter Sellerie mit Champignon-Garum und geriebenem  
Eigelb

# Tasting review

by Marian Henß on 07.08.2024

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 anfang, 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:**

Klares Strohgelb mit zartgrünen Reflexen

## **Nase:**

Die Nase mutet zunächst zaghaft und zurückhaltend an. Seine Frucht baut sich nur langsam auf. Herrlich duftende und saftige Nashi-Birne, gegrillte Ananas und roter Apfel. Er erinnert an Salzgebäck und lebt von einer sehr feinen hefigen bis rauchigen Nuance. Das Gebäck weckt auch Assoziationen an Tarte Tatin. Er wirkt kalkig und linear. Seine Nase lebt auch von einer sehr subtilen Kräuterwürze. Petersilie, Melisse und Thymian duften leise im Hintergrund. Etwas frischer Mais und gelbe Erbse setzen deutlich intensivere Duftmarken ab.

## **Gaumen:**

Im Antrunk führt er dieses Spiel fort. Er verläuft linear und kommt völlig ohne Schmelz und Druck aus. Dennoch wahrt er einen warmen Kern, ist aber in ein kühles, seidiges Tuch gehüllt. Die Frucht kommt hinter diesem kühlen Eindruck analog zur Nase zur Geltung. Ihn umgibt ein feiner Bitterton, der auf mich sehr animierend wirkt. Sein geradliniger Verlauf ist zunächst ungewohnt, weiß aber zu überzeugen. Seine Säurestruktur wird im Verlauf immer druckvoller, ist dabei aber bestens eingebunden. Getrocknete Kräuter sowie das Saatgut von Koriander und Fenchel bauen sich im Nachhall zunehmend auf.