



Klaus Vorgrimmler

Grauburgunder



, 750 ml



Germany,



9912013357



Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 0 g/l

Acidity content: 0 g/l



Food recommendations

from Marian Henß

Getoastetes Brioche mit geschmorter Paprika und gegrillten Sardinen

Cordon Bleu mit frittiertes Süßkartoffel und Knoblauch-Mayonnaise

Panieret Scholle mit Sauce Remoulade und Salzkartoffeln

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 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:

Gülden funkelndes Strohgelb mit klarer Prägung der Rebsorte

Nase:

Der Grauburgunder zeigt eine intensive Nase, die zwischen heller und roter Frucht schwanken möchte. Spuren von rotem Apfel und seiner Schale erwecken bei mir Assoziationen an geschälten Apfel bei der Mutter Zuhause. Ich habe es geliebt auf der Apfelschale herumzukaufen. Frucht, Säure und Bitterstoffe treten dann gemeinsam in Erscheinung. Herrlich. Reife Birne bildet den Unterbau neben der kandierten Form von Ingwer und Quitte. Weiße und rote Johannisbeere steuern neben Sauerkirsche den Konterpart bei. Auch Himbeere tritt hier in auf. Ein Hauch Unterholz sowie frisch gebrochene Tannenäste. Die Kombination aus Hefe und Haselnuss kommt nun uns Spiel. Frisch geröstete Mandeln. Warmes Brioche mit gesalzener Butter. Fenchelsaat und Kümmel. Salbei, Thymian, Fenchelkraut und Petersilie. Eine wilde Nase, die eine Vielzahl unterschiedlichster Aromen zu verbinden weiß.

Gaumen:

Druckvoll baut er sich auf. Im Vergleich zum Weißburgunder aus dem gleichen Weingut und Jahrgang zeigt sich dieser Grauburgunder rassig und kantig. Die Säure ist mittel bis hoch eingestellt, so dass die aufkeimende Fülle stets unterbrochen werden kann. Die Aromen der Nüsse und des Gebäcks kommen retronasal wieder bestens zur Geltung ohne das cremige Mundgefühl zu benötigen. Sein Kern ist herb und kompakt. Die Bitterstoffe lassen die Frucht anhaften. Die Kräuter sorgen im Nachhall für Finesse und Frische. Bitter, Frucht, Frische, Herb scheint er unendlich zu wiederholen. Kalkig mit leichtem Rauch rundet er ab.