

 **Klaus Vorgrimmler**

# *Pinot Blanc de Noir*

 , 750 ml

 **Germany,**

 **9912013338**



**Alkoholgehalt:** 0,0 %

**Residual sugar:** 0 g/l

**Acidity content:** 0 g/l



## **Food reccomendations**

from Marian Henß

**Geröstete Sauerteigstulle mit Frischkäse,**

**Radieschen und Schnittlauch**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Confiertes Saibling mit gebeiztem Eigelb und**

**Senfsaat**

(Fisch)

**Cremige Bärlauch-Gnocchi mit frittiertem**

**Kartoffelgitter**

(Gemüse & Vegetarisch)

# Tasting review

by Marian Henß on 15.03.2023

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:

Leuchtendes Lachsorange mit hellen Reflexen

Nase:

Zu Beginn verströmt der 2021 Pinot Blanc de Noir einen warmen, einladenden Charakterzug. Er schwankt dabei zwischen frischem Kernobst, allen voran gelben Äpfeln und kandierten Quitten, sowie einem Hauch Hagebutte und Sauerkirsche. Das Kernobst ergänzt sich in der Nase gut mit einer feinen Nuance frisch gehackter Mandeln sowie Apfelbäume in voller Blüte. Mit etwas Geduld eröffnet sich im Glas eine deutliche Ausrichtung eines roten Früchtetees. Sehr variabel und immer wieder überraschend.

Gaumen:

Am Gaumen setzt sich das nahtlos fort. Das Kernobst packt griffig und knackig zu. Die roten Akzente setzt hier eindeutig die Sauerkirsche. Dabei spielt er hervorragend zwischen Säure und Bitterstoffen. Die Frucht kommt sehr klar und präzise durch, ohne sich Volumen im Raum anzumaßen. Knackig, saftig und immer wieder wird er von Säurespitzen durchsetzt. Im Abgang hellt er dann aromatisch wieder deutlich auf.