



Klaus Vorgrimmler

Pinot Blanc de Noir



2023, 750 ml



Deutschland, Baden



9912013355



Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 1.100,0 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Marian Henß

Geröstete Aubergine mit Curry-Joghurt

Geschmorter Butternusskürbis mit Gorgonzola und gelben Linsen

Kalbssülze mit Kräutergelee und Feldsalat

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 08.08.2024

Info:

In den Böden findet man größtenteils Löss. Im Untergrund tauchen dann Dogger und Jurakalk auf. Dogger ist ein eher selten gebrauchter Name. Häufiger wird brauner Jura angewandt. Diese Formation stammt aus der mittleren Periode von vor 180 bis 159 Millionen Jahren. Der fruchtbare Löss wird seit 40 Jahren kontinuierlich mit Pflanzen kultiviert. Die Böden werden seit einigen Jahren nicht mehr bearbeitet, so dass man im Rahmen der Biodiversität über 80 Pflanzenarten hier vorfindet. Jede einzelne hat eine Mikroaufgabe in diesem Kontext. Das Wachstum ist ausgeglichen, der Boden gelockert und die Artenvielfalt trägt ihren Beitrag zum ökologischen Kreislauf. Die Rebe wird maximal 1x pro Jahr oder gar nicht geschnitten. Mit dem sogenannten KV-Schnitt werden die Erträge auf moderate 30 bis 40hl/ha reduziert und die Pflanze nicht überfordert.

Es werden regelmäßig Tees ausgebracht sowie Kupfer und Backpulver in kleinen Mengen. Schwefel wird in den Reben nicht verwendet. Der Lesezeitpunkt wird eher früher angesetzt, ein etwas niedrigerer Ertrag wird im Sinne der Gesundheit der Trauben und der Säurewerte in Kauf genommen.

Nach der Pressung folgt eine Standzeit über Nacht, um eine natürliche Sedimentation der Trubstoffe abzuwarten. Es wird bei 18°C im Stahltank vergoren und ohne Zusatz jeglicher Additive gearbeitet. Jeder Wein wird mit einem eigenen Ansatz in die Gärphase gebracht.

Alle Weine durchlaufen einen biologischen Säureabbau im Laufe des Winters. Auf der Feinhefe ruhen die Weine dann im Stahltank. Im Frühling wird gefüllt. Schwefel findet im gesamten Prozess nur einmal Verwendung. Kurz vor der Füllung und nur mit dem Credo: so viel wie nötig, so wenig wie möglich.

Farbe:

Zart leuchtendes Lachsrosé mit hellen Reflexen

Nase:

Der Pinot Blanc de Noir schwankt zwischen hellen und rötlichen floralen Aromen. Selbstredend ist dies ein hoher Faktor für Eleganz und weiche Aromen. Die Frucht schwankt zwischen Johannisbeere, Himbeere sowie etwas Sauerkirsche. Die Frucht ist zart und erfährt im Hintergrund würzige Akzente. Weißer Pfeffer, Piment und ein Hauch Zimt sorgen für Kontrastpunkte.

Gaumen:

Im Antrunk zeigt er die Frucht in einem eng gebündelten Strahl. Dadurch verläuft die Frucht kerzengerade über den Gaumen und öffnet sich zum Nachhall. Die roten Früchte kommen dabei bestens zur Geltung. Er lebt auch von den weichen, floralen Aromen, die ihn in Eleganz hüllen. Vor allem aber wirkt er enorm linear und kalkig. Diese klare

Mineralität sorgt für ein tolles Mund- und Zahngefühl. Dabei läuft einem das Wasser förmlich im Mund zusammen und er sorgt für einen sehr guten Trinkfluss.