## Klaus Vorgrimmler

# *Spätburgunder*

**2023, 750 ml**

**Deutschland, Baden**

**9912013367**

**Pinot Noir/Spätburgunder**

**Alkoholgehalt:** 13,0 %




## Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Gebratene Kartoffelterrine, Waldpilze, Sellerie, Cassis Jus und Thymian (vegan)

Zander, Lauch, Topinambur, geröstete Zwiebeln und Kümmel

Perlhuhn mit Petersilienwurzel, Hagebutte und Kubeben Pfeffer

# Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 09.10.2026

Information zur Geologie:

Der Tuniberg ist eine Bruchscholle aus Jurakalk, die bei der Entstehung des Oberrheingrabens „hängengeblieben“ ist. Ähnliche Gesteine finden wir erst wieder an der Schweizer Grenze und im Schweizer Jura. Der gesamte Tuniberg ist mit eiszeitlichem Löss über weht, allerdings ist die Mächtigkeit im Südteil geringer als im mittleren und nördlichen Teil, so dass die Reben im steileren Südteil bis in den Jurakalk hineinwurzeln. Im Rest herrschen die typischen fruchtbaren Löss-Lehm-Böden vor.

Farbe:

Gedecktes Rubinrot mit granatroten Reflexen

Nase:

Der 2023er Spätburgunder von Klaus Vorgrimmler betört in der Nase mit Sauerkirschen, Zwetschgen, Waldhimbeeren und feiner Cassis Note. Mit Sauerstoffkontakt treten feine Süßholznoten, Baumrinde, Laub und edle dunkle Schokolade hinzu. Zart rauchige Noten deuten sich subtil an.

Gaumen:

Auf der Zunge tanzt dieser Wein förmlich, er kokettiert mit feinen Fruchtsüßen, seidigen Tanninen und einer lebendigen Säure. Seine rote Frucht wird von einer feinen Holzwürze begleitet. Klaus Vorgrimmler beherrscht diese elegante Stilistik par Excellence. Ein Rotwein, der Lust auf mehr macht und die Begleitung von aromatischer, erdiger und feiner Küche sucht.