Klaus Vorgrimmler

Chardonnay

2024, 750 ml

Deutschland, Baden

9912013365

Chardonnay

Alkoholgehalt: 13,0 %



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Aubergine mit Gewürzreis, Zitrone, Minze und Joghurt (vegetarisch)

Seezunge mit Haselnussbutter, Haselnüssen und jungen Kartoffeln

Streifen von der Freiland-Poularde mit Linguine in Schinken-Brühe gegart und wilden Kräutern

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 21.05.2026

Informationen zum Wein von Klaus Vorgrimmer:
Die Trauben werden von Hand gelesen, entrappt und sehr langsam (4-5 Stunden) und schonend gepresst, so dass der ablaufende Most und die Phenole oxidieren. Der Most wird über Nacht mittels Schwerkraft vorgeklärt und dann spontan im Edelstahl vergoren. Der Wein bleibt bis zur Füllung ohne Schwefelgaben auf der Vollhefe. Im Frühjahr wird er abgezogen, einmal grob filtriert und mit ca. 30-40mg Gesamtschwefel abgefüllt. Bis auf etwas SO2 wird ohne jegliche Zusätze und Schönung gefüllt.
Farbe:
Trübes Goldgelb mit Schlieren am Glasrand.

Nase:
Der 2024er Chardonnay von Klaus Vorgrimmler vereint feine Frucht und gekonnten Holzeinsatz in der Nase. Aromen von Orange, Zitrone, Zitronenschale und reifer Quitte verbinden sich mit dezenten rauchigen Anklängen, knusprigem Baguette, gerösteten Haselnüssen und weißem Nougat. Alles wirkt saftig und kraftvoll.

Gaumen:
Erfrischend und intensiv packt er den Gaumen, deutliche Fruchtsüße und Gewürznoten bestimmen seinen Charakter. Ein Weißwein mit Kraft und Ausdruck, der die Kombination mit intensiven Gerichten sucht!