Klaus Vorgrimmler

Pinot Blanc de Noir

2024, 750 ml

Deutschland, Baden

9912013363

Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 13,0 %



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Fleischtomate gefüllt mit Couscous, Thymian und Rosmarin (vegan)

Knusprige Wachtelkeule auf Carpaccio von Steinpilzen, Roter Bete und Birne

Auflauf von Blumenkohl mit Butterbröseln und gekochtem Schinken

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 20.05.2026

Information zum Wein von Klaus Vorgrimmler:
Die Trauben werden von Hand gelesen, entrappt und sehr langsam (4-5 Stunden) und schonend gepresst, nicht zu langer Schalenkontakt, dass die Farbe nicht so stark extrahiert wird. Der Most wird über Nacht mittels Schwerkraft vorgeklärt und dann spontan im Edelstahl vergoren. Der Wein bleibt bis zur Füllung ohne Schwefelgaben auf der Voll Hefe. Im Frühjahr wird er abgezogen, einmal grob filtriert und mit ca. 30-40mg Gesamtschwefel abgefüllt. Bis auf etwas SO2 bei der Füllung wird ohne jegliche Zusätze und Schönung gefüllt.

Farbe:
Strahlendes Goldgelb mit kupferfarbenen Reflexen.

Nase:
Der 2024er Blanc de Noir von Klaus Vorgrimmler nimmt einen bereits in der Nase sofort für sich ein. Reife Birne, Quitte und roter Apfel vereinen sich mit Milchschokolade, Kaffeebohnen und Vanilleschote. Seine Aromatik lässt einen bereits in der Nase an unzählige Speisen denken, die in der Kombination funktionieren können.

Gaumen:
Saftigkeit und Frische vereint sich wunderschön am Gaumen, dabei wirkt er cremig und charmant. Wie alle Weine von Klaus Vorgrimmmler glänzt auch dieser mit Lebendigkeit und Finesse. Zu keinem Zeitpunkt verspürt man den etwas höheren Alkohol, nein er tänzelt geradezu über die Zunge und seine äußerst feine Würze ruft pikante Speisen auf den Plan.