Klaus Vorgrimmler

Weißburgunder

2024, 750 ml

Deutschland, Baden

9912013364

Pinot Blanc/Weißburgunder

Alkoholgehalt: 13,0 %



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Spargel mit Butterbrösel, Buttersauce und Ei (vegetarisch)

Riesengarnelen vom Grill mit Fenchel und Safran

Kalbsgeschnetzeltes mit Morcheln und Kartoffelrösti

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 21.05.2026

Information zum Wein von Klaus Vorgrimmler:
Die gesunden gekühlte Trauben verbleiben für 5 h auf der Maische, nach etwas Mostoxidation, findet über Nacht die Sedimentation der anschließende Abzug von der Hefe statt.
Im Weinberg wird kein Schwefel angewandt, bei der Abfüllung ist der Einsatz von Schwefel minimal und es erfolgt keine Filtration.
Farbe:
Intensives Goldgelb.

Nase:
Im Duft zeigt sich der Weißburgunder von Klaus Vorgrimmler dicht und saftig, Birne, Apfel, Quitte, ein Hauch Mandel, Hefe, Anis und Ingwer. Ein überaus intensiver und stimmiger Tropfen, der bereits in der Nase Tiefgang verspricht und eine kraftvolle Tiefe verheisst.

Gaumen:
Auf der Zunge treffen wir erneut auf Quitte und Apfel, aber auch auf exotische Anklänge von junger Ananas und Limette. Lebendige Säure ist das Credo in Kombination mit viel Schmelz und nussigen buttrigen Noten.
Ein Wein, der die Begleitung von Kulinarik sucht.