Klaus Vorgrimmler

Spätburgunder

2022, 750 ml

Deutschland, Baden

9912013360

Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 13,0 %



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Geröstete Steinpilze mit Thymian und Rosmarin, dazu Olivenöl und knuspriges Baguette (vegetarisch)

Gegrillte Calamari mit Tomaten-Oliven-Salat

Lauch Tarte mit Speck und Haselnüssen

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 31.10.2025

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 überweht, 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, elegantes Granatrot.

Nase:
Der 2022er 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 entwickelt er sich zum wahren Verführer der mit Frische, viel Mineralität und einer Gerbstoffstruktur, wie Samt und Seide betört. Ein Spätburgunder der präsent ist und dennoch auf leisen Sohlen daher schwebt was ihn zum perfekten Speisenbegleiter macht. Klaus Vorgrimmler beherrscht diese elegante Stilistik par Excellence.