## Klaus Vorgrimmler

# *Pinot Noir SR Reserve*

**2022, 750 ml**

**Deutschland, Baden**

**9912013366**

**Pinot Noir/Spätburgunder**

**Alkoholgehalt:** 13,0 %




## Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Pilz-Tarte mit Thymian, Comté und karamellisierten Schalotten (vegetarisch)

Yakitori vom Huhn mit Teriyaki und Sansho-Pfeffer

Rosa Lammrücken mit Rosmarin und Kartoffel-Kürbis-Gratin

# Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 21.05.2026

**Info zum Wein von Klaus Vorgrimmler:**

Für die Reserve werden verschiedene Klone aus Burgund der letzten 20 Jahre verwendet  somit eine ganz besondere Melange. Alle Trauben Handernte mit einem Ertrag von 30 bis 40Liter.

Abgebeert wurden die top gesunden Beeren langsam fermentiert und der Anteil an Ganztrauben lag bei 20% .

Es fand wenig Pigeage statt, nach anfänglicher Mazeration Carbonique dauerte die Gärung ca.14 Tage, abgepresst wurde mit einer kleinen Vertikalpresse. Die Reifung erfolgte über 12 Monate im Barrique (20% neues Holz).

Im Weinberg wird kein Schwefel angewandt, bei der Abfüllung ist der Einsatz von Schwefel minimal und es erfolgt keine Filtration.

**Farbe:**

Gedecktes, elegantes Granatrot

**Nase:**

Im Duft zeigt sich der 2022er Pinot Noir SR von Klaus Vorgrimmler elegant und wunderschön gereift. Mürbe Frucht von Preiselbeeren, Feigen, Kirschen und Waldhimbeeren trifft auf Wald Laub und Baumrinde, einen Hauch von Graphit und Holzrauch. Reife und subtile Finesse in Perfektion.

**Gaumen:**

Dieser Eindruck wird am Gaumen wunderschön bestätigt, lebendig und frisch schwebt er über die Zunge, mit belebender Pinot Säure und feiner Fruchtsüße, die ihm einen verführerischen Anstrich verleiht. Klaus Vorgrimmler schafft es immer wieder faszinierende Spätburgunder zu keltern, nie laut , oder gar üppig fruchtig, sondern klar und ehrlich, präzise und das zu einem fantastischen Preis/Werte Verhältnis.