Klaus Vorgrimmler

Weißburgunder

2023, 750 ml

Deutschland, Baden

9912013356

Pinot Blanc/Weißburgunder

Alkoholgehalt: 13,0 %

Speisempfehlungen

von Marian Henß

Tagliatelle mit frischen Pfifferlingen und Petersilie

Gebratener Tofu mit Harissa

Iranische Kräuterpuffer mit Wildkräutersalat und Dillemulsion

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 15.08.2024

Info:

In den Böden findet man größtenteils Löss. Im Untergrund tauchen dann Dogger und Jurakalk auf. Dogger ist ein eher selten gebrauchter Name. Häufiger wird brauner Jura angewandt. Diese Formation stammt aus der mittleren Periode von vor 180 bis 159 Millionen Jahren. Der fruchtbare Löss wird seit 40 Jahren kontinuierlich mit Pflanzen kultiviert. Die Böden werden seit einigen Jahren nicht mehr bearbeitet, so dass man im Rahmen der Biodiversität über 80 Pflanzenarten hier vorfindet. Jede einzelne hat eine Mikroaufgabe in diesem Kontext. Das Wachstum ist ausgeglichen, der Boden gelockert und die Artenvielfalt trägt ihren Beitrag zum ökologischen Kreislauf. Die Rebe wird maximal 1x pro Jahr oder gar nicht geschnitten. Mit dem sogenannten KV-Schnitt werden die Erträge auf moderate 30 bis 40hl/he reduziert und die Pflanze nicht überfordert.

Es werden regelmäßig Tees ausgebracht sowie Kupfer und Backpulver in kleinen Mengen. Schwefel wird in den Reben nicht verwendet. Der Lesezeitpunkt wird eher früher angesetzt, ein etwas niedrigerer Ertrag wird im Sinne der Gesundheit der Trauben und der Säurewerte in Kauf genommen.

Nach der Pressung folgt eine Standzeit über Nacht, um eine natürliche Sedimentation der Trubstoffe abzuwarten. Es wird bei 18°C im Stahltank vergoren und ohne Zusatz jeglicher Additive gearbeitet. Jeder Wein wird mit einem eigenen Ansatz in die Gärphase gebracht.

Alle Weine durchlaufen einen biologischen Säureabbau im Laufe des Winters. Auf der Feinhefe ruhen die Weine dann im Stahltank. Im Frühling wird gefüllt. Schwefel findet im gesamten Prozess nur einmal Verwendung. Kurz vor der Füllung und nur mit dem Credo: so viel wie nötig, so wenig wie möglich.

Farbe:

Leuchtendes Zitronengelb mit leichter Trübung und goldenen Reflexen

Nase:

Die Nase des Weißburgunders aus 2023 von Klaus Vorgrimmler ist verführerisch kühl und mutet etherisch an. Melisse und Zitronenthymian dominieren hier neben etwas Minze die Frucht noch deutlich. Seine hefige Note baut sich auch noch vor der Frucht auf, wobei die Brücke hier sehr gut geschlagen wird. Die Hefe präsentiert sich in Form von Gebäck und Tarte Tatin. Die Früchte zeigen sich neben gebackenem Apfel durch frische Nashi-Birne und Honigmelone. Ein Hauch Grapefruit und Bergamotte liegen in der Luft. Viel tiefer gehen die Aromen von Fenchel und Erbse. Sowohl das Gemüse als auch ihre Saat oder der grüne Austrieb zu duftig zu erkennen.

Gaumen:

Wie dies zu erwarten war, verläuft er dann am Gaumen recht linear und gräbt eine Schneise zwischen Frucht und Schmelz. So jung kann sein Schmelz sich nicht aufbauen und deutet nur sein Potenzial an. Er wirkt kalkig und klar. Rassig und präzise. Kalter Rauch und feine Würze prägen ihn. Die Frucht zeigt sich auch hier gelassen und im Hintergrund. Immer wenn er weicher werden möchte, sich braver zeigen will, schlägt die Säure Lasso-artig zu und unterbricht diese zart aufkeimenden Momente. Ein Kampf gegen die braven Seiten und für ein attraktives, zeitgemäßes Trinkvergnügen.