

Klaus Vorgrimmler

Chardonnay

 2023, 750 ml

 Deutschland, Baden

 9912013353

 Chardonnay

Alkoholgehalt: 13,00 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Marian Henß

Geröstete Jakobsmuschel mit cremigem Kohlrabi

Carpaccio von Steinpilzen mit Haselnuss-Parmesan-Crème

Geräucherter Sellerie mit Champignon-Garum und geriebenem Eigelb

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 07.08.2024

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/ha 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:

Klares Strohgelb mit zartgrünen Reflexen

Nase:

Die Nase mutet zunächst zaghaft und zurückhaltend an. Seine Frucht baut sich nur langsam auf. Herrlich duftende und saftige Nashi-Birne, gegrillte Ananas und roter Apfel. Er erinnert an Salzgebäck und lebt von einer sehr feinen hefigen bis rauchigen Nuance. Das Gebäck weckt auch Assoziationen an Tarte Tatin. Er wirkt kalkig und linear. Seine Nase lebt auch von einer sehr subtilen Kräuterwürze. Petersilie, Melisse und Thymian duften leise im Hintergrund. Etwas frischer Mais und gelbe Erbse setzen deutlich intensivere Duftmarken ab.

Gaumen:

Im Antrunk führt er dieses Spiel fort. Er verläuft linear und kommt völlig ohne Schmelz und Druck aus. Dennoch wahrt er einen warmen Kern, ist aber in ein kühles, seidiges Tuch gehüllt. Die Frucht kommt hinter diesem kühlen Eindruck analog zur Nase zur Geltung. Ihn umgibt ein feiner Bitterton, der auf mich sehr animierend wirkt. Sein

geradliniger Verlauf ist zunächst ungewohnt, weiß aber zu überzeugen. Seine Säurestruktur wird im Verlauf immer druckvoller, ist dabei aber bestens eingebunden. Getrocknete Kräuter sowie das Saatgut von Koriander und Fenchel bauen sich im Nachhall zunehmend auf.