Klaus Vorgrimmler

Grauburgunder

2023, 750 ml

Deutschland, Baden

9912013357

Pinot Gris/Grauburgunder

Alkoholgehalt: 13,0 %

Speisempfehlungen

von Marian Henß

Getoastetes Brioche mit geschmorter Paprika und gegrillten Sardinen

Cordon Bleu mit frittierter Süßkartoffel und Knoblauch-Mayonnaise

Panieret Scholle mit Sauce Remoulade und Salzkartoffeln

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 05.08.2024

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/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:

Gülden funkelndes Strohgelb mit klarer Prägung der Rebsorte

Nase:

Der Grauburgunder zeigt eine intensive Nase, die zwischen heller und roter Frucht schwanken möchte. Spuren von rotem Apfel und seiner Schale erwecken bei mir Assoziationen an geschälten Apfel bei der Mutter Zuhause. Ich habe es geliebt auf der Apfelschale herumzukaufen. Frucht, Säure und Bitterstoffe treten dann gemeinsam in Erscheinung. Herrlich. Reife Birne bildet den Unterbau neben der kandierten Form von Ingwer und Quitte. Weiße und rote Johannisbeere steuern neben Sauerkirsche den Konterpart bei. Auch Himbeere tritt hier in auf. Ein Hauch Unterholz sowie frisch gebrochene Tannenäste. Die Kombination aus Hefe und Haselnuss kommt nun uns Spiel. Frisch geröstete Mandeln. Warmes Brioche mit gesalzener Butter. Fenchelsaat und Kümmel. Salbei, Thymian, Fenchelkraut und Petersilie. Eine wilde Nase, die eine Vielzahl unterschiedlichster Aromen zu verbinden weiß.

Gaumen:

Druckvoll baut er sich auf. Im Vergleich zum Weißburgunder aus dem gleichen Weingut und Jahrgang zeigt sich dieser Grauburgunder rassig und kantig. Die Säure ist mittel bis hoch eingestellt, so dass die aufkeimende Fülle stets unterbrochen werden kann. Die Aromen der Nüsse und des Gebäcks kommen retronasal wieder bestens zur Geltung ohne das cremige Mundgefühl zu benötigen. Sein Kern ist herb und kompakt. Die Bitterstoffe lassen die Frucht anhaften. Die Kräuter sorgen im Nachhall für Finesse und Frische. Bitter, Frucht, Frische, Herb scheint er unendlich zu wiederholen. Kalkig mit leichtem Rauch rundet er ab.