Klaus Vorgrimmler

Nemochet

2023, 750 ml

Deutschland, Baden

9912013359

Chardonnay

Alkoholgehalt: 13,0 %



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Unbedingt dekantieren und nicht zu kalt aus großen Gläsern genießen.

Aubergine mit Gewürzreis, Zitrone, Minze und Joghurt (vegetarisch)

Seezunge mit Haselnussbutter, Haselnüssen und jungen Kartoffeln

Streifen von der Freiland-Poularde mit Linguine in Schinken-Brühe gegart und wilden Kräutern

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 06.11.2025

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.

Info zum Wein:
Der Nemochet Chardonnay von Klaus Vorgrimmler ist dem Andenken der Winzerkatzen des Weingutes Vorgrimmler gewidmet.

Information zum Ausbau:
2 Jahre im Barrique gereift, keine Filtration, Direktfüllung.
Farbe:
Leuchtendes Goldgelb.

Nase:
In der Nase zeigt sich der 2023er Nemochet Chardonnay reduktiv mit noch jugendlicher Prägung vom vorangegangenen Ausbau im Barrique. Aromen von getrockneten Aprikosen, eingelegter Ananas, Honig, Karamell und Holzrauch bestimmen seinen Auftakt. Mit Sauerstoff treten wilde Minze, Anis, Koriander und Fenchel hinzu.

Gaumen:
Erfrischend und saftig bewegt er sich über unsere Zunge mit der feinen Frucht der Nase und einer intensiven Kräuternote von Lindenblüte, Fenchel, Fenchelkraut, etwas Artischocke und Koriander. Im Nachhall deutet sich klar seine feine Säure und eine betonte Kräuterwürze an. Ein Wein, der sehr gutes Entwicklungspotential zeigt und sich mit etwas Geduld und weiterer Reife noch schöner zeigen wird.