Klaus Vorgrimmler

Rosé vom Spätburgunder

2023, 750 ml

Deutschland, Baden

9912013354

Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 13,0 %

Speisempfehlungen

von Marian Henß

Meeresfrüchtesalat mit Basilikum-Mayonnaise

Gebratene Merguez mit Senf und roten Johannisbeeren sowie sommerlichem Blattsalat

Gedämpfte gelbe bete mit eingelegten Himbeeren und Mangold

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.

Der Rosé bei Vorgrimmler wird immer aus der gleichen alten Parzelle gelesen. Die Maischestandzeiten waren im Jahr 2023 kürzer als in den Jahren zuvor.

Bei gemäßigtem Druck wird gepresst und eine langsame Ausbeute herbeigeführt. Phenole und Bitterstoffe sind nicht in diesem Wein vorgesehen. 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:

Brillantes Granatapfelrot mit zahlreichen hellen und orangenen Reflexen

Nase:

Er duftet intensiv nach Waldbeeren. Himbeere sowie Erdbeere duften verführerisch und wild zugleich. Sauerkirsche sowie rote Johannisbeere sorgen für Akzente und Rebsortentypizität. Abrieb von Bergamotte sowie die Blätter der Kaffir-Limette im Hintergrund setzen Herbe und Frische auf Augenhöhe. In zarten Dosen lassen Nelke und Zimt Duftmarken ab. Thymian, Salbei und Rosmarin zeigen sich in getrockneter Form und hinterlassen bleibende Spuren im Glas.

Gaumen:

Vom Wesen ist dies ein erdiger, würziger Rosé weit ab vom Mainstream. Er tänzelt dennoch leichtfüßig über den Gaumen. Die Frucht zeigt sich viel braver und mit laktischen Elementen, so dass er an Sahne-Kirsch-Bonbons erinnert. Ein straffer und geradliniger Rosé, der Kälte ausstrahlt. Die Frucht kann damit sehr gut umgehen und ordnet sich immer wieder unter. Eher Provence als Spätburgunder Rosé. Dazu passt auch seien Eigenschaft mit positiven Bitterstoffen zu spielen. Das animiert spürbar.