

## Holger Koch, Spätburgunder Alte Reben, Baden

Region	Baden
Erzeuger	Weingut Holger Koch - Baden
Alkoholgehalt	12.5 % vol.
Rebsorte(n)	Pinot Noir
Bestell-Nr.	DBA010813

### DER Hammer!

Wo sind wir hier eigentlich? In Deutschland oder in einer Dorf Lage in Chambolle-Musigny?! Welche singuläre Frische, welche seidene Transparenz und welche unübertreffliche Feinheit finden sich schon in Holgers Einstiegsdroge in seine magische Welt des Pinot Noir. Welche sensationelle Qualität funkelt hier im Glas und bietet ungemein viel Pinot fürs Geld. Ein betörender Spätburgunder, der die klare Handschrift des Meisters zeigt und der so lecker und beschwingt schmeckt wie Burgunder aus großen Dorflagen (die aber locker das Doppelte bis Dreifache kosten!) sein sollten, aber nur ganz selten sind! Ein toller Rebsortencharakter, eine präzise Pinot-Noir-Frucht und wegen seiner fabelhaft feinen, cremigen Tannine (eine absolute Rarität zu diesem sympathischen Preis!) sowie seinem feinduftigen Nachhall bereits in seiner Jugend ein ungemein süffiger und leckerer Wein, den Holger Koch hier abgefüllt hat. Werte Kunden: Niemals habe ich im Burgund einen so gelungenen, harmonischen, balancierten, feinfruchtigen Pinot Noir in dieser genussfreundlichen Preisklasse gefunden! Holger und dem grandiosen Jahrgang 2013 sei Dank! In der Nase ein verführerischer Strauß von roten Beerenaromen (Das genau ist Stil Chambolle-Musigny), insbesondere betörende Anklänge an rote Johannisbeere und eine feine, attraktive Kirschruchtigkeit, die eine klare, unverfälschte Burgundertypizität erkennen lässt. Dazu noble Noten von Veilchen, Rosen, Himbeeren, aber auch animierenden Gewürzen wie Sternanis und Muskatnuss. Am Gaumen mineralisch, saftig, geschmeidig, ungemein präzise!



Zudem fasziniert mich die völlige Abwesenheit marmeladiger Noten und eine wunderbare Feinheit und Eleganz. Fabelhaftes Preis-Genuss-Verhältnis – Große Qualität kann bisweilen so unfassbar preis„wert“ sein!

Trinkempfehlung: Zu genießen in etwa 6 Wochen nach einer kleiner Verschlussphase infolge der gerade erst erfolgten Abfüllung

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	k.A.	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	k.A.	Analysedatum	k.A.

---

Pinard de Picard GmbH & Co. KG  
Campus Nobel  
Alfred-Nobel-Allee 28  
66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0  
Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30

E-Mail: [info@pinard.de](mailto:info@pinard.de)

USt-IdNr.: DE 811881107  
Biozertifiziert: DE-ÖKO-003

<https://www.pinard.de>

HRA Saarbrücken 8806,  
persönlich haftende Gesellschafterin:  
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,  
HRB Saarbrücken 26594

Geschäftsführer:  
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Deutsche Bank AG  
IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00  
Swift/ BIC: DEUTDE33HAN

Kreissparkasse Saarlouis  
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45  
Swift/BIC: KRSAD333