

Holger Koch, Pinot Noir *** , Baden

Region	Baden
Erzeuger	Weingut Holger Koch - Baden
Alkoholgehalt	13 % vol.
Rebsorte(n)	Pinot Noir
Bestell-Nr.	DBA010313

Ein Meisterwerk!

Im letzten Jahrgang war es zunächst ein gut gehütetes Geheimnis. Und dann haben wir es Ihnen doch verraten! Aber der Liebhaber dieses Weins hatte es mir ausdrücklich frei gestellt: „Das ist ein deutscher Musigny. Was ich an Mugnier so liebe, finde ich in Holger Kochs Weinen auch. Präzise Frische. Eleganz, Purismus und die Lust aufs nächste Glas. Ein Elfentanz am Gaumen. Und im Gegensatz zu Prestige-Burgundern (noch) sehr erschwinglich im Preis. Den leg ich mir selbst in den Keller.“ Sagt unser Freund Klaus Peter..., ja, der Keller aus Rheinhessen! Der, der ganz aktuell Geschichte geschrieben hat, weil sein Spitzen-Pinot 2012 aus dem Morstein auf der großen Versteigerung in Bad Kreuznach die Tester und Einkäufer aus der ganzen Welt in Entzücken versetzte und für mehr als 250 Euro von Privatliebhabern und TOP-Händlern aus der ganzen Welt erworben wurde. Der Morstein 2012 ist ein Meilenstein für deutschen Rotwein. Qualitativ wahrlich auf Augenhöhe mit den berühmtesten Grand Crus aus Burgund! Und Klaus Peter Keller liebt diesen Pinot von Holger Koch. Da bleibt mir doch nur noch schweigen. Aber eine kleine Anmerkung dann vielleicht doch: Das ist so ein zarter, „sensibler“ Pinot Noir aus grandiosen klein-beerigen, hocharomatischen Träubchen, dass mir schier das Herz überläuft. Eine noble Frucht (Cassis, saftige Kirschen, blaue Beeren, Rosenblätter, Narzisse, edelste Würze) wird zärtlich von perfekt eingebundenem, nur sehr dezent spürbarem Holz, nobler Bitterschokolade und Noten von wohl riechendem Waldboden und Mandeln geküsst. Welch saftige Fruchtstruktur am Gaumen, welche würzige, zart rauchige Mineralität, welche Beschwingtheit auf der Zunge – das ist höchste handwerkliche Winzerkunst in einem GROSSEN Rotwein-Jahrgang wie 2013. Deutschlands bestem bis dato. Mein Wort drauf! Holger Kochs Spitzencuvée ist schlicht einer der emotional berührendsten und qualitativ besten Pinot Noirs, die ich kenne. Stilistisch der Gegenpol zu allen barock-opulenten Gewächsen, stattdessen ein betörender Spätburgunder französischer Stils, der deutlich macht: Deutschlands Rotweinemärchen geht immer



Trinkempfehlung: Zu genießen ab sofort, Höhepunkt Ende 2016 bis nach 2025.

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	29 mg/l
Restzucker	1.4 g/l	Schwefelige Säure (gesamt)	62 mg/l
Gesamtsäure	5.5 g/l	Analysedatum	05.12.2014

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

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