

HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110
DEUTSCHE BANK AG · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDE33 33030
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSAD333 33030



Grauburgunder „Steinfelsen“, Baden

Region: Baden
Erzeuger: Weingut Holger Koch - Baden
Alkoholgehalt: 13,5 % vol.
Rebsorte: Pinot Gris
Bestell-Nr.: DBA010718

Holger Kochs Grauburgunder Steinfelsen wirkt wie ein Zusammentreffen von Baden und Elsass.

Der Grauburgunder Steinfelsen ist im Jahr 2018 ganz ungewöhnlich ausgefallen. Das zeigt sich schon an der Farbe, die zwischen Kupfer und Rosé anzusiedeln ist. Die Farbe ist leicht zu erklären, besitzt die Grauburgundertraube doch eine Menge Farbpigmente in der Schale. Und die haben sich bei einem Teil des Grauburgunders gelöst, da Holger Koch ein Fass Grauburgunder auf der Maische vergoren hat. Zwei Monate lang hatte der Wein Schalenkontakt, und danach war er mehr rot als weiß. Zehn Prozent des maischevergorenen Weines sind wieder in den klassisch ausgebauten Steinfelsen „rückverschnitten“ worden, wie es in der Fachsprache heißt. Dieser Anteil Maischevergärung war Kochs Antwort auf den trockenen und heißen Jahrgang 2018, bei dem es sogar in der vergleichsweise kühlen und windigen Westlage ‚Amerika‘ ganz schön heiß geworden ist. ‚Amerika‘, das ist der Name dieser Terrasse, die ihn deshalb von Kochs Vorfahren bekommen hat, weil sie so weit vom Weingut entfernt liegt. Um dorthin zu gelangen, muss man folgerichtig dann auch erst einmal den ‚Ozean‘ durchqueren – so heißt die Lage vor ‚Amerika‘. Doch zurück zum Wein: Die Trauben wurden direkt nach Erreichen der physiologischen Reife gelesen. Das heißt, die Trauben mussten reif sein, vor allem die Kerne. Keinen Tag länger sollten sie bei diesem Wetter am Stock hängen; denn jedes Gramm Säure war entscheidend. Das hat sehr gut funktioniert bei den Kochs. Nach dem langsamen Pressen wurde der Wein bei rund 21 °C im 500-Liter- Fass vergoren, hat den biologischen Säureabbau mitgemacht und durfte dort sechs Monate auf der Vollhefe reifen. Dann kam der maischevergorene Anteil hinzu, und es wurde grob gefiltert und gefüllt. So einfach hört es sich an, und so komplex ist es, weil doch alle Schritte zum Wein passen müssen.



Es hat hier allerdings perfekt funktioniert. Der Grauburgunder Steinfelsen ist bildschön geworden. Es ist ein in sich ruhender Wein, der wie eine Streuobstwiese duftet, frisch aufgeschnittene Äpfel samt Schalen und ein wenig Melone sind mit dabei, zudem Tabak und ein durchaus spürbarer, aber zurückhaltender und eleganter Holzeinfluss. Am Gaumen ist der Steinfelsen ungemein saftig und ausladend mit seiner reifen Frucht. Allerdings bleibt die Opulenz zu jeder Zeit in einem eleganten Rahmen aus feinem Holz, reifer Säure und einer seidigen Textur. Der Wein wirkt zudem cremig, gleichzeitig druckvoll und tief. Er mutet fast ein wenig elsässisch an in der Kombination dieser

Pinard de Picard GmbH & Co. KG
Campus Nobel · Alfred-Nobel-Allee 28 · 66793 Saarwellingen
Telefon 068 38 / 9 7950-0 · Fax 068 38 / 9 79 50-30
info@pinard.de

PINARD *de* PICARD®



HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110
DEUTSCHE BANK AG · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDEDB 595
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSADE 55

Charaktermerkmale. Insgesamt ist das ein mehr als beeindruckender Wein, der für diesen Preis schon fast unverschämt viel Substanz bietet.