

„Funken“ Pinot Noir, Edition Pinard de Picard, Baden

Region	Baden
Erzeuger	Weingut Holger Koch - Baden
Alkoholgehalt	13 % vol.
Rebsorte(n)	Pinot Noir
Bestell-Nr.	DBA010218

Exklusiv bei Pinard de Picard!

Let's get funky mit ‚Funken‘! Pinot Noir, der puristisch ist und trotzdem lecker, nicht nur intellektuell. Kein Gramm überflüssiges Holz oder Speck finden sich hier. Das macht Freude, macht den Wein agil. Ein gelenkiger Pinot Noir für Liebhaber leiser Weine. Holger Koch versteht seine Arbeit als eine Art Gesamtkunstwerk mit klarer Aussage. Eine Antwort auf die ihm selbst gestellten Fragen zu finden, hat ihm viele mühevollen Jahre der Selbstfindung gekostet. Das Ergebnis sind Weine voller „Wiedererkennbarkeit, Originalität und Individualität“. Über die Gebietsgrenzen hinaus zählen sie zu den charismatischsten Burgundern, die wir kennen. Seine Leidenschaft, die beim Pinot Noir vielleicht sogar noch stärker als bei seinen filigranen Weißweinen zur Geltung kommt, spürt man ihm in jeder Sekunde an. Bester Beweis ist unsere Pinard-Edition, der Pinot Noir „Funken“. Holgers französische Edelklone sind kleinbeerig, wachsen locker und dadurch gut durchlüftet und lassen Trauben heranreifen mit einer in Deutschland einzigartigen aromatischen Intensität und Tiefe. Der Wein ist benannt nach einer schmalen, hoch gelegenen Parzelle derselben Terrasse, in der Holger auch seinen Einstern Pinot Noir liest. Der ‚Funken‘ hat sich mittlerweile bei uns zu einem der beliebtesten Weine Holgers entwickelt. Sein Bouquet ist tatsächlich „funky“, duftet zart rauchig nach Feuerwerkskörpern, purierten Himbeeren und Hagebutten. Vom „typisch deutschen“ Spätburgunder unterscheidet sich der „Funken“ enorm. Allein seine transparente Farbe, ein zartes Hagebutten-Rot, vermittelt schon einen Eindruck von



Holgers Philosophie. Tänzeln, finessenreiche Burgunder möchte er. Und keine Rebsorte eignet sich besser für filigrane und introvertierte Weine als die Diva Pinot Noir. Der „Funken“ ist in der Kollektion wohl ganz klar der frechste Wein. Die kecke Feuersteinnote, die über der Frucht liegt und mit der dezenten Holzfasnote mitschwingt, verleiht dem Wein etwas ungezogenes, anrüchliches. Am Gaumen ist die Frucht kühl anstatt marmeladig süßlich. Himbeeren und Hagebutten tummeln sich hier, die seidigen Tannine bilden einen geschlossenen Eindruck eines nur zart fleischigen Pinot Noir. Der Wein besitzt Finesse, wirkt schwerelos und verspielt. Das macht ungeheuer Spaß, ist in seiner Preisklasse überdurchschnittlich ausdrucksstark und eigen. Natürlich könnte jemand wie Holger Koch auch einen viel konzentrierteren Pinot Noir keltern, der mit reichlich neuem Holz auf den ersten Schluck beeindruckt. Doch derartige „Tricks“ sind Holger Koch zuwider und langweilen ihn. Und indem er ganz klar weiß, welche Weine ihn langweilen, feilt er an seinem ganz eigenen Stil. Parker-Verkoster Stephan Reinhardt trifft den Nagel auf den Kopf: „Holger Koch und seine Frau Gabriele bevorzugen einen erfrischenden und finessenreichen, eleganten Stil beim Pinot Noir. Tatsächlich ist der Stil ihrer Weine sehr französisch: pur, präzise und elegant, mit einem reduzierten Fruchtaroma in der Nase und am Gaumen, dafür geprägt von Intensität, Nachhaltigkeit und Frische.“

Trinkempfehlung: Ab sofort aus dem Burgunderkelch zu genießen. Der Wein darf gerne 1-2 Stunden vorab atmen um dann f

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	38 mg/l
Restzucker	2,2 g/l	Schwefelige Säure (gesamt)	80 mg/l
Gesamtsäure	5,7 g/l	Analysedatum	06.12.2019

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

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

Deutsche Bank AG
 IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00
 Swift/ BIC: DEUTDE33HAN33

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

<https://www.pinard.de>

Geschäftsführer:
 Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

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