



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

Weißburgunder Kaiserstuhl (Edition Pinard de Picard)

Region: *Baden*
Erzeuger: *Weingut Holger Koch - Baden*
Alkoholgehalt: *12,5 % vol.*
Rebsorte: *Pinot Blanc*
Bestell-Nr.: *DBA010119*

Weißburgunder mit klarer Ansage

Das ist Baden at its best. Das ist Holger Koch! Handgelesen und streng selektioniert wurde diese Exklusivfüllung für Pinard de Picard. Sie beinhaltet einen Weißburgunder, der stets zwischen zurückhaltender Eleganz und unbeschwertem Trinkgenuss pendelt. Der Wein stammt von rund 30 Jahre alten Weinbergen rund um Bickensohl mit Lössböden. Die Trauben werden nach der Lese entrappt und über Nacht langsam gepresst. Der Saft wird – wie immer bei Holger Koch – spontan angegoren und im Zweifel mit neutraler Zuchtheife durchgegoren, falls die Gärung nicht zu 100 % durchläuft; denn restsüße Burgunder sind kein Ding. Der Ausbau findet sowohl mit Edelstahl als auch im neutralen großen Holzfass statt. Kochs Kunstgriff bei seinen Weißweinen, einen kleinen Teil von 7–10 % der Trauben auf der Maische vergären zu lassen, hat sich in den letzten Jahren als ein bewährtes Stilmittel etabliert, welches seinen Weinen auch in warmen Jahren besondere Pikanz verleiht. Denn Frucht und Fülle brachten die Trauben in warmen Jahrgängen schon aus den Weinbergen mit. Doch benötigen sie auch Frische und Struktur, um perfekt ausbalanciert zu sein. Genau dies bringt die Beigabe der mazerierten Trauben mit sich. In der Nase duftet dieser Gutswein nach Honigmelonen, gelben Pflaumen und Haselnüssen. Ein zart cremiger Weißburgunder, dessen ausgewogene Struktur auf Anhieb überzeugt. Seine am Gaumen animierende, glockenklare Aromatik nach Birnen, der zitronige Ausklang sowie die hauchfein saline Note ergeben ein herrlich fruchtreduziertes Geschmackserlebnis. Das ist ein wunderbarer Gutswein und ganz, typisch für Holger, bereits ein Wein, der in der Basis für Anspruch sorgt und auch dem fortgeschrittenen Gaumen noch spielerisch ein Entzücken abringen kann. Ja, bitte mehr davon!

