

Pinot Noir Herrenstück

Region	Baden
Erzeuger	Weingut Holger Koch - Baden
Alkoholgehalt	13 % vol.
Rebsorte(n)	Pinot Noir
Bestell-Nr.	DBA011119

„Sehr elegant und saftig, aber auch feingliedrig, ziemlich intensiv und delikat.“ – Stephan Reinhardt (Robert Parker's Wine Spectator)

Es ist immer ein ganz besonderer Moment der Freude, der Zufriedenheit, ja, ein beglückender Moment, wenn wir den neuen Jahrgang von Holger Kochs Pinot Noir aus dem Herrenstück zum ersten Mal im Glas haben. Die Trauben für diesen Wein – es sind klein- und lockerbeerige, hocharomatische Dijon-Klone – stammen aus der gleichnamigen Großlage, auf deren Vulkanböden mit Löss-Lehm-Auflage Holger Koch vor Jahren schon die burgundischen Pinot-Noir-Stöcke gepflanzt hat. Für den 2019er garte der Wein 18 Tage auf der Maische (mit traubeneigenen Hefen, versteht sich) und reifte dann elf Monate in 300- und 500-Liter-Fässern. Interessant ist, dass Holger Koch hier erstmals die (ohnehin sehr maßvolle, um nicht zu sagen geringe) Schwefelzugabe noch einmal deutlich reduziert hat, was „einer kühleren, erdigeren Aromatik entgegenkommt, Saftigkeit und Natürlichkeit betont“. Der „Pinot Noir“ bietet dann auch vom ersten Moment an eine im Glas Anfangs noch „komprimierte“, dann aber immer beeindruckendere Substanz im Duft, der, wie bei fast allen Pinot Noirs des Jahrgangs im „Entrée“ von einer immer zarten, immer leuchtenden Kirschfrucht für ein Weilchen solistisch „bespielt“ wird, bevor sich dann andere Früchte (hier: Walderdbeeren, Himbeeren und Früchzweitschgen) nebst balsamischen Kräutern, floralen Noten und einer feinen Würze in den Reigen einreihen. Wenn einem eine derart komplexe, dabei ungemein zugewandte, ja fantastische „Burgundernase“ regelrecht entgegenduftet – wie könnte man da nicht ins Schwärmen geraten? Die Frucht steht hier so eindeutig im Mittelpunkt, ist der



„Himmelskörper“ im Wein, um den sich alles dreht. „Trabanten“ sind warme Erde, etwas Unterholz und Stein. Darüber liegt eine fast ätherische Wolke von violetten Blüten und Kräutern. Am Gaumen zeigt sich das der Pinot Noir aus dem Herrenstück sehr klar, sehr präzise, eine leise Rauchigkeit, die man bei entsprechender Geduld (oder ist es schon Selbstverleugnung?) im Glas noch hätte erhaschen können, macht sich nun bemerkbar, eine Rauchigkeit, die in ihrer Frische und Kühle an einen mit Raureif gesegneten, strahlenden Wintermorgen denken lässt. Das „Herrenstück“ ist ein Muster an Präzision, die geradezu spielerisch erscheint, weil so leichtfüßig und im Antrunk so „undogmatisch“ wie animierend. Und dann ist da der wunderbare Austausch, das beschwingte Changieren von rötlich-blauer Frucht, einer lebendigen, vibrierenden Säure, feinkörnigem Tannin und einer festen Struktur. Das alles ist Code für einen schlicht großartigen Trinkfluss. Jeder Schluck treibt zum Nächsten an. Dieser Pinot Noir besitzt ein rückwärtsgewandtes Sättigungsgefühl, ist ein echter Appetitanreger! Pinot Noir in Reinform. Unmanipuliert und schonend auf die Flasche gezogen, dabei von der klaren Handschrift Holger Kochs geprägt, die weniger an kellertechnischen Kniffen erkennbar ist, sondern einer genauen Vorstellung eines zart tänzelnden und kühlfruchtigen Pinot Noir folgt. Und genau nach dieser Idee richtet er all seine Arbeitsschritte das ganze Jahr über im Weinberg aus, wählt den idealen Lesezeitpunkt und extrahiert nur ganz zart Farbe und Aromen aus der filigranen Rebsorte (in einem reiferen bedient er sich der Rappen, die dann den nötigen Unterbau für ein Mehr an Langlebigkeit liefern). Holger gelingt mit diesem grandiosen Wein scheinbar mühelos die Überwindung der Schwerkraft und verschiebt qualitative Maßstäbe, setzt sie in einer Preisklasse, in der die wenigsten Winzer „mittun“ könnten! Eine dringende, unbedingte Empfehlung für alle Liebhaber feiner, zarter, präziser und beglückender Pinots. Für die Freunde großer Weine. Für die Verehrer großartigen Winzerhandwerks. Und für alle anderen eigentlich auch. Kategorie „absoluter Lieblingswein“!

Trinkempfehlung: Zu genießen ist der Wein jetzt bis sicher 2028.

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	32 mg/l
Restzucker	2,2 g/l	Schwefelige Säure (gesamt)	72 mg/l
Gesamtsäure	5,6 g/l	Analysedatum	06.08.2020

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: DEUTDEDB595

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: KRSAD555