

Grauburgunder (Edition Pinard de Picard)

Region	Baden
Erzeuger	Weingut Holger Koch - Baden
Alkoholgehalt	12.5 % vol.
Rebsorte(n)	Pinot Gris
Bestell-Nr.	DBA010420

Präzise Handarbeit, strenge Selektion – das ist die „Edition Pinard de Picard“!

Auf Lieblingsjahrgang 2019 folgt ... Lieblingsjahrgang 2020! Das gilt zumindest für die Weine von Holger Koch! Seine Burgunder lassen es weder an Struktur – natürlich! – noch an Substanz oder Grundreife mangeln, doch haben sie nun vielleicht ein Quäntchen mehr Körper, mehr Rundungen und vor allem mehr Tiefe. Dieser feine, herrlich präsenste Grauburgunder veranschaulicht dies bestens. Um seinen Weinen den richtigen Schwung zu geben, sie mit mehr Gerbstoff aufzuladen, ihnen mehr Frische zu ermöglichen und auch mehr Charme, hat Holger einen kleinen Teil des Grauburgunders aus seiner besten Lage auf den Traubenhäuten und Stängeln vergoren, also einen Orangewein entstehen lassen, den er in kleinen Portionen von nur wenigen Prozent (5%, um genau zu sein) dem traditionell vergorenen Wein wieder bei- gegeben hat. Das war schon das Erfolgsrezept des genialen 2019er-Jahrgangs! Getreu dem Motto „Jemand, der die Spitzenweine liebt, der soll auch die Basis mögen.“ schenkt Holger Koch seinen Gutsweinen größtmögliche Aufmerksamkeit. Dieser farblich etwas intensivere Grauburgunder duftet sehr zart (Holger Koch: „fast verhuscht“) nach weißen Früchten, Mandeln und Äpfeln, dazu dann etwas Quitten und ein Hauch noch grüner Haselnuss – ein komplexes Bouquet, wie wir es bei einen Grauburgunder dieser Preisklasse kaum erwarten würden. Ein am Gaumen vor allem auch in seiner Struktur wunderbar präsenter Wein (nicht zu cremig, nicht zu schlank), der sich kraftvoll zeigt, in jedem Moment allerdings fein und bemerkenswert elegant bleibt. Bis in den Nachhall hinein (wieder zitrisch, mit leicht herben Grapefruitnoten, dazu eine leicht salzige Komponente) animierend – die Lust auf den nächsten Schluck ist geradezu



Trinkempfehlung: Jetzt schon herrlich, und sicherlich noch bis 2025+.

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	k.A.	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	k.A.	Analysedatum	k.A.

