

## Grauburgunder \*\*\*

Region	Baden
Erzeuger	Weingut Holger Koch - Baden
Alkoholgehalt	13.5 % vol.
Rebsorte(n)	Pinot Gris
Bestell-Nr.	DBA010920

### Holger Kochs Grauburgunder: Wir sehen nur noch Sterne! Unser Coup de Coeur!

„Nachhaltige Aromen statt lauter, protziger Verkostungsweine“ lobt der Gault&Millau die feinsinnigen Rot- und Weißweine von Holger Koch, die in ihrer edlen Stilistik und Terroirprägung unserem Ideal grandioser Burgunder sehr nahekommen und die von der Seele ihrer Heimat zu erzählen vermögen – auch oder gerade wenn die Rebstöcke, die diesen Grauburgunder\*\*\*, Holger Kochs Kategorie der Großen Gewächse, von einem alten Weinberg im Elsass abstammen. Hier zeigt der Winzer jedenfalls exemplarisch, was in dieser Rebsorte auch alles stecken, was ein Rebenflüsterer seines Format ihr ablauschen kann. Schon beim Einschenken wird klar, dass man es hier mit einem eher nonkonformistisch Wein zu tun hat. Im Glas zeigt er sich denn auch leicht zwiebelschalenfarben: Schalenkontakt (15% sind hier maischevergo ren)! Denn die Grauburgundertraube – in diesem Jahr aufgrund von Verrieselung „so klein, so lockerbeerig, so intensiv!“ (Holger Koch) – schimmert im Weinberg (für diesen in jeder Hinsicht „Drei-Sterne-Wein“ stammen sie aus einer Einzelparzelle im Herrenstück, dem südsüdöstlich exponierten, auf etwa 360 Metern Höhe gelegenen „Vogel-Eichbuck“) fast rötlich-violett. Das Bouquet jedenfalls beweist, dass sich Mineralität und Frucht nicht ausschließen: Im Duft verschiedenste, Se- kundenbruchteile lang mit einer fast „pulverschneeigen“ Qualität gesegnete Apfelsorten, dazu Quitte und Mandel (nebst grüner Mandelhaut), ein Hauch Aprikosen, eine Spur Pfirsich. Herrlich intensiv, dabei luftig- transparent, verspielt, wie Schleier kaum greifbar. Mit etwas mehr Luft nimmt eine sortentypische Würzigkeit zu, die an blonden Virginia-Tabak, aber auch an einen frostigen Morgen im Winter, an getrocknete Blumen und Wildkräuter erinnert. Am Gaumen das ideale Verhältnis von geschmeidiger Cremigkeit und schlankem, dabei substanziellem grip (traumhaft profilierte Tanninstruktur – die Ganztraubenvergärung zeigt Wirkung!), kein Holz, das diesen Eindruck auch nur im Ansatz camoufliert. Nach dem vergleichsweise „warmen“ 2018er, dem möglicherweise anfänglich etwas „zugeknöpften“ 2019er, dürfte der Grauburgunder des Jahrgangs 2020 ganz Holgers Wunschproportionen entsprechen. Bei aller Komplexität und Tiefe (die ganz ohne Üppigkeit restlos zu überzeugen weiß),



zeichnet diesen Wein eine unglaubliche Eleganz und (Fein-)Stoffigkeit aus, hier ist das Spiel von Spannung und Balance Programm. Der Grauburgunder\*\*\* wirkt aufs Angenehmste druckvoll, eine präsenze, dabei grazile Säure umso animierender. Einen auch nur annähernd großen und komplexen Grauburgunder aus dem

Trinkempfehlung: Jetzt schon herrlich, und sicherlich noch bis 2029+.

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

---

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](mailto:info@pinard.de)

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

<https://www.pinard.de>

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

Geschäftsführer:  
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Deutsche Bank AG  
IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00  
Swift/ BIC: DEUTDEDB595

Kreissparkasse Saarlouis  
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45  
Swift/BIC: KRSADE55