

Pinot Noir *** (2020)

Region	Baden
Erzeuger	Weingut Holger Koch - Baden
Alkoholgehalt	13 % vol.
Rebsorte(n)	Pinot Noir
Bestell-Nr.	DBA010320

Stets eine Reise wert – Holger Kochs Drei-Sterne-Pinot!

In der Literatur und Arbeitswelt würden wir von Schlüsselpersonen sprechen, beim Wein von einer Referenz. Für Deutschlands „Rotweinwunder“ nimmt Holger eine gewichtige Person ein, ohne sich jemals selbst zum Fürsprecher ernannt zu haben. Die Kompetenz und Vorbildfunktion schreiben ihm Sommeliers, treue Fans und Winzerkollegen anerkennend zu! „So speziell wie seine Weine ist auch Holger Koch, der in Bickensohl am Kaiserstuhl auf seinen acht Hektar nur dem eigenen Kopf folgt. Biologisch zu arbeiten, ist für ihn eine Selbstverständlichkeit, sich das auch bescheinigen zu lassen braucht er nicht. Reinheit, Kraft und Lebendigkeit will er aus seinen Weinen herausspüren – und das gelingt hervorragend.“ heißt es im vom Gault&Millau frisch erschienenen Werk „Die Besten Weine Deutschlands – Edition 2022“ über unseren Bickensohler Manufakturbetrieb. In der Tat lässt sich Holger in keine Schublade stecken, so wie man sich seinem Weinstil mit Vergleichen allenfalls annähern kann. Für eine qualitative Einordnung seines Dreistern-Pinot-Noirs ziehen wir gerne einen naheliegenden Vergleich: Als der berühmte Reiseführer für den ambitionierten Automobilisten, der „Guide“ des Reifenherstellers Michelin zum ersten Mal aufgelegt wurde, zielte sein ganzes Bestreben darauf die wenigen Tankstellen- und Werkstattsuchenden entsprechend sicher ans Ziel ihrer Wünsche zu lotsen. Ein knappes Vierteljahrhundert später, navigierte man auf Frankreichs (und nach und nach Europas) Straßen wieder nach den Sternen. Damit sich die „Ritter der Straße“ unterwegs standesgemäß verpflegen konnten, hatten die



Herausgeber des „Guide Michelin“ für Restaurants eine Klassifizierung entwickelt: Ein Stern, und das Restaurant war einen „Stopp wert“, mit zweien lohnte sich sogar schon „ein Umweg“. Die Elite dieser Etablissements war mit drei Sternen sogar „eine (ganze) Reise wert“! Der Pinot Noir *** markiert – neben der raren „Reserve“ – die Spitze des Koch’schen Sortiments. Wir sind so frei und wenden die Kategorisierung d’après Michelin auf die Kochs und diesen Wein an: unbedingt „eine Reise wert“! In seiner Einzigartigkeit und Ausdrucksform zählt er ganz klar zu den größten Burgundern Deutschlands. Punkt! So viel Lob würde der bescheidene Holger Koch im Gespräch vermutlich schnell unter den Tisch fallen lassen und diesen Faden nicht wieder aufnehmen. Drum lassen wir ihn lieber selbst über die ihm wichtigen Parameter dieses Weins sprechen: „Der Wein stammt zu etwa 2/3 von einer Kleinterrasse, der früher die Reserve entsprang. Den Rest macht eine Junganlage aus steinigem Boden aus, die sehr kleinbeerig und ertragsschwach ist. Hier gingen etwa 30 % Ganztrauben ein, vergoren für 14 Tage im Holzbottich. Ausgebaut wurde der Pinot Noir *** in 40 % neuem Holz, teils von Stockinger, teils von der tonnellerie Boutes. Für mich ist er gar noch stärker als 2018 oder 2019.“ Das klingt höchst plausibel und im Grunde einfach, eben genau so, wie wenn ein Michelindekoriertes Spitzenkoch sein Geheimnis für ein großartiges Gericht erklärt. Kaum den ersten Schritt bewerkstellend, gerät man dann in der heimischen Küche in Verzweiflung und wird den vermeintlich leicht erkennbaren Faden niemals mehr auffinden. Hier trennt sich dann die Spreu vom Weizen und wir nähern uns der Grenze zur Demut! Denn was hier im Glas zart und transparent erscheint und ebenso filigran nach Hibiskusblütentee, Kirschpastillen und frischen Rosenblättern duftet, stammt aus warmem Jahrgang, aus welchem man eher ein „kompotternes“ Schwergewicht erwarten würde. In zwei Wochen hat Koch mit seinem Team den Jahrgang eingefahren. „Anders als 2018 war der Jahrgang im Sommer moderater. Wir hatten 2018 im Juli 35 Grad und derartige Temperaturen über viele Tage, 2020 eher 27, 28 Grad und kühlere Nächte.“ So erklärt sich Koch die hellere Frucht und Frische, fernab mediterraner Noten. Dieser Wein scheint förmlich zu schweben, nicht nur, weil er aus den höheren Terrassenlagen stammt, sondern auch, weil das Holz bestens integriert ist, die Frucht ausdifferenziert und das Tannin seidig strukturiert. Der kleine Anteil an Rappen sorgt für Würze und Rückgrat, sodass wir von diesem Wein noch viele Jahre profitieren werden. Man sollte ihm auch gern einige Zeit im Keller gönnen, profitieren doch alle hochwertigen Selektionsweine Holgers von der Flaschenreife. Das mag sie manchem in der Jugend schwieriger zugänglich machen, doch wie bereits erwähnt, folgt Holger seinem eigenen Kopf. Dies hat sich stets ausgezahlt. Und genau hierfür schätzen wir ihn und seine Individualistenweine so sehr!

Zu genießen ab sofort, Höhepunkt wohl ab 2023 bis nach 2034

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	32 mg/l
Restzucker	2,7 g/l	Schwefelige Säure (gesamt)	77 mg/l
Gesamtsäure	6,4 g/l	Analysedatum	02.12.2021

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: KRSADE55