

Weißburgunder (Edition Pinard de Picard)

Region	Baden
Erzeuger	Weingut Holger Koch - Baden
Alkoholgehalt	12,5 % vol.
Rebsorte(n)	Pinot Blanc
Bestell-Nr.	DBA010121

Frucht-Säure-Spiel weit über dem Einstiegslevel

Klarheit im Denken bedingt in der Regel auch Weine, die man versteht. Das ist nur konsequent. Wenn Holger Koch also von den Anfängen seines eigenen Weinguts 1999 erzählt, merkt man die Präzision, die man mehr als zwei Jahrzehnte später seinen Abfüllungen „anschmeckt“: „Mit dem Vorsatz nur Burgunder zu vinifizieren, begannen wir unsere Weine selbst auszubauen“. Dabei ist es erstens geblieben, ohne den Sirenenrufen des Marktes zu gehorchen. Und zweitens hat sich die Fläche, die er mit seiner Frau Gabriele Engesser bewirtschaftet, auf inzwischen acht Hektar vergrößert. Wichtiger als das sukzessive Wachstum der ursprünglichen zwei Hektar „Raabstick“ ist aber der dritte Punkt, nämlich das – ebenso klar formulierte – Ziel des Burgunder-Spezialisten vom Kaiserstuhl: „Die Endziele unserer Arbeit in Weinberg und Keller sind Trinkvergnügen auf hohem Niveau, anregender Genuss und ideale Essensbegleitung“. Genau diese Ziele hat er mit dem Weißburgunder 2021 erneut erreicht. Der Duft nach Wicken, brauner Senfsaat und Feingemahlenem – zwischen Grieben und frischen Walnüssen – lässt nur eine nasale Leerstelle offen: Wo ist die Frucht? Gegenfrage: Braucht ein so prononciert-würziger Typus von Weißwein sie überhaupt? Falls ja: Weißfleischige Birne und etwas Golden Delicious lassen sich mit etwas Luft und Standzeit auch nennen. Sie verbinden die Aromen mit dem Geschmack des 2021er Weißburgunders, der sicherlich der saftigste von Holger Kochs Deklinationen der Sorte darstellt. Etwas jugendliche Säure und ein tolles Spiel damit (im Stil einer Zwiebelmarmelade) machen die Räume eng und



füllen sie gleichzeitig mit gelber Fruchtigkeit – in genau abgemessenem Quantum. Machen wir es kurz: Dieser Wein ist ein toller Allrounder, speziell zu Gebackenem vom Huhn. Eigentlich „gemacht“ wurde er aber für Wiener Schnitzel. Genusstipp: Die Tunke weglassen und lieber eine zweite Flasche der Koch'schen Weißburgunder-Edition einkühlen!

Trinkempfehlung: Ab sofort bis 2027+.

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	2 g/l	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	6,9 g/l	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

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: DEUTDE33HAN

Kreissparkasse Saarlouis
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45
Swift/BIC: KRSAD333