

Weißburgunder „Steinfelsen“ (Edition Pinard de Picard) (2021)

Region	Baden
Erzeuger	Weingut Holger Koch - Baden
Alkoholgehalt	12 % vol.
Rebsorte(n)	Pinot Blanc
Bestell-Nr.	DBA010621

Holger Kochs „Steinfelsen“ – druckvoll, unkompliziert und von großer Tiefe

Bei Holger Kochs Weinen geht es um Individualität. So dürfen die Jahrgänge auch zeigen, dass sie unter unterschiedlichen klimatischen Bedingungen entstanden sind. Vor allem aber bringt er mit einer fast schon skrupulösen Kellerwirtschaft aus seinen wenigen, burgundischen Sorten eine Vielfalt und Facettenreichtum zustande, der das Weingut zurecht aus der Masse am Kaiserstuhl heraushebt. Fast schon traditionell erfolgt dabei der lange Schalenkontakt der Trauben und die Zugabe von maische-vergorener Trauben (zumeist unter 10 % des Leseguts). Der „Steinfelsen“ ist dabei kein Lagenname, sondern bezeichnet eine Selektion aus der kühlen und windgeprägten Westlage „Amerika“ – exklusiv für Pinard de Picard! In einigen Weingütern benannte man in den Tagen vor dem Traktor die am weitesten entfernten Parzellen intern mit Namen wie „Korea“ oder „Amerika“ – und Kochs Terrasse liegt nun einmal nicht um die Ecke vom Weingut. Dafür liefert sie ausgesprochen feine Trauben, die Säure und feine Würze durch die kühlenden Einflüsse zeigt. Denn, was man da riecht, könnte glatt auch eine Zitruslimonade sein, so spritzig und herbfruchtig – wenn auch keineswegs süß! – zeigt sich dieser Weißburgunder der Nase. Ringlotte und Mispel (wer die Wildfrucht kennt) könnte man noch ergänzen. Und gar nicht so wenig Kräuter, etwa Zitronenthymian und Melisse, samt einem Quäntchen Meersalz. Entsprechend engmaschig, mit einem Potpourri von gelben Früchten von Pomelo über Aprikose bis zur Gelben Kiwi, agiert dieser 2021 springlebendig am Gaumen. Die Maischestandzeit, bekanntlich



Steckenpferd und Stellschraube Holger Kochs zugleich, hat eine ordentliche Dosis Gerbstoff hinterlassen. Er wirkt wie eine Staustufe im fröhlich dahinplätschernden Badener Weißwein. Aber kein Hiatus! Vielmehr bietet dieser Geschmacksmoment am Ende der Sonderedition für Pinard de Picard die Gelegenheit zu memorieren, was hier alles zu Buche steht: Frucht ohne Süße, herb-animierender Zug zum Tor und wunderbare Frische. Schluck für Schluck eine Rehabilitation des Weißburgunders als Sorte!

Ab sofort bis 2028+.

Allergene	Sulfite
Restzucker	1,7 g/l
Gesamtsäure	6,4 g/l

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