

## Chardonnay \*\*\* trocken Baden (2021)

Region	Baden
Erzeuger	Weingut Holger Koch - Baden
Alkoholgehalt	12,5 % vol.
Rebsorte(n)	Chardonnay
Bestell-Nr.	DBA011421

### Mit Fingerspitzengefühl gegen das Sorten-Klischée

Wer gute oder herausragende Weine machen will, der braucht Zeit, um seine Reben kennenzulernen. Vor allem, wenn man mit neuen Sorten beginnt. Holger Koch hat in weiser Voraussicht auf den Klimawandel schon vor mehr als zehn Jahren die ersten Chardonnay-Reben in die kühleren westlich und höher gelegenen Gewanne gepflanzt. Er hat exzellente kleinbeerige Klone dafür genutzt und vom ersten Jahrgang an sehr gute Weine erzeugt. Trotzdem gab es natürlich auch für ihn eine Lernkurve in der er bemerkt hat, wo die Reben die besten, die sehr guten und die guten Qualitäten bringen. Erzeugt werden die Weine vom Löss, Lehm und Vulkangestein im Prinzip alle auf die gleiche Weise: Die reife Frucht, die aber immer im unteren Alkoholbereich von 12,5 bis 13 Volumenprozent bleibt, wird zum größten Teil klassisch spontan vergoren und zu einem kleineren Teil auf der Maische. Diesen kleineren Teil gibt er dann zum fertigen Wein wieder mit zurück. Dieser Orangewein, so ist es Holger Koch immer klarer geworden in den letzten, warmen Jahren, gibt den Weinen genau das notwendige Maße an zusätzlicher Struktur, Extrakt und Frische, die sie brauchen. Es sind Schritte wie diese oder der Verzicht auf Herbizide (ohne das weiter auszuflagen), die gesundes Traubenmaterial für die Kellerarbeit liefern. Hier verlieh Holger Koch dem 2021er Chardonnay dann den finalen Touch in den von ihm so geliebten und meisterhaft eingesetzten Holzfässern, die für Finesse sorgen, die man dem gerne als Allerweltswein verschrienen „Chardo“ nicht zugetraut hätte. Doch in der Hand des Sortenverstehers aus Vogtsburg-Bickensohl wird



daraus eben Großes. Um seinem „Drei-Stern-Chardonnay“, der übrigens von in den klassischen Lagen von Puligny selektionierten Reben stammt, noch präziser und klarer werden zu lassen, hat Holger sich hier eines Anteils von 10% maischevergorener Ganztrauben bedient, insgesamt lag der Drei-Sterne-Chardonnay acht Monate lang in 400- und 500-Liter-Fässern (darunter auch „Edelholzbehältnisse“ von Stockinger) ohne Schwefel auf der Vollhefe. Irgendwo zwischen getrockneter Kamille, Mandarinen-Schale und Melone ist doch glatte ein wenig Rauch versteckt! Nektarinen überstrahlen diese Duft-Signatur des Vulkangesteins zwar ein wenig. Doch mit dem ersten Schluck des Chardonnays kommen auch die saftigen Fruchtnoten wieder: Eindeutig ist das Steinobst – doch nicht der Pfirsich des Rieslings, mehr säurig unterlegte Aprikose. Ein gut gezimmertes Gerbstoff-Gerüst hat Holger Koch, der Fuchs, den Trauben dastehen lassen. Und an ihm ranken sich weitere Geschmacksnoten, vor allem der herb-würzigen Abteilung empor: etwas Kurkuma, Senfsaat und sogar Ingwer-Raspel peppen den Abgang des badischen „Drei-Sterners“ auf. Und sie lassen ihn auch noch lange nachhallen.

Ab sofort und bis sicherlich 2031+.

Allergene	Sulfite
Restzucker	1,1 g/l
Gesamtsäure	6,8 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](mailto: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: DEUTDE33HAN

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: KRSAD333