

## Pinot Noir \*\*\* (2021)

Region	Baden
Erzeuger	Weingut Holger Koch - Baden
Alkoholgehalt	12,5 % vol.
Rebsorte(n)	Pinot Noir
Bestell-Nr.	DBA010321

### Holger Kochs Drei-Sterne-Pinot: Unbedingt eine Reise wert!

Ein Pinot Noir, stellvertretend für Deutschlands „Rotweinwunder“, das sich seit einigen Jahren vor unsrer aller Augen abspielt. Als der erstaunlich bald berühmtberühmte 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. Eine Aussage, die der sehr bescheidene Holger Koch im Gespräch vermutlich schnell unter den Tisch fallen ließe und diesen Faden nicht wieder aufnehme. Aber den Wein würde er sprechen lassen! Sein Drei-Sterne-Pinot stammt von einer hohen, recht sonnigen und windoffenen Südwestlage, der Parzelle „Halbuck“ im Herrenstück. Der Boden



besteht aus dünner Lößauflage, unter dem das Vulkangestein ansteht. Das Traubenmaterial reift hier langsamer, aber aromatisch intensiver als in allen anderen Weinbergen heran, weshalb hier wie nirgends sonst, eine besonders würzige Fruchtintensität entsteht. Den aktuellen Jahrgang 2021 vergleicht Holger selbst mit seinen Kollektionen aus 2013 und 2010. Liebhaber des Pinot Noir werden in Verzückung geraten, gelten diese doch als Vertreter der klassisch geschliffenen und kühlen Stilistik par excellence! Es sind keine Hedonisten, denn solche Jahre benötigen Reife, sie haben aber den Test der Zeit bestanden und sich im Kanon als Klassiker verewigt. Der eher hellrot im Glas liegende „Dreistern“ zeigt eine saftige Frucht, duftet nach Zwetschgen und Sauerkirschen, die im gepfefferten Saft liegen. Die kräutrige Unternote erweitert diesen noblen Duft, der da entgegenschwebt ohne ihn zu dominieren. Hier haben wir es mit dem feinsten Duft der Pinot-Noir-Traube zu tun. Am Gaumen (wir empfehlen bauchige Burgunderkelche) besticht der Wein durch seine kernige Struktur und seriöse Ausstrahlung. Die Frucht zeigt wieder Sauerkirschen, allerdings in einer beachtlichen Tiefe und Vielfalt, ermüdet aber niemals, denn der noble Tannintepich sorgt hier für Halt am Gaumen, während eine feinsäuerliche Beerenfrucht darüber hinweggleitet. Holger Koch spricht vom „Cool-Climate-Jahrgang“, einen Terminus, der angesichts der Phalanx warmer Jahrgänge beinahe schon vergessen schien. 2021 beschwört bei uns Erinnerungen an diese Zeit herauf und schafft, was nur großem Wein gelingt: Er weckt Emotionen.

Zu genießen ab sofort, der Meister empfiehlt ihn noch 2–3 Jahre im Keller ruhen und reifen zu lassen. Höhepunkt folglich ab 2025 bis 2032.

Allergene

Sulfite

---

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