

Grauburgunder (Edition Pinard de Picard) (2022)

Region	Baden
Erzeuger	Weingut Holger Koch - Baden
Alkoholgehalt	12,5 % vol.
Rebsorte(n)	Pinot Gris
Bestell-Nr.	DBA010422

Holgers und unsere Edition „in Grau“: präzise Handarbeit, perfekte Vinifikation und ein Fest für Gaumen und Portemonnaie

An der Basis entscheidet sich, ob eine Wein-Idee, ein Konzept, wie man heute gerne sagt, tragfähig ist. Im Falle Holger Kochs war es das klare Bekenntnis zu den Burgundersorten, die er in allen Facetten auf seinen acht Hektar Weingarten am Kaiserstuhl kultiviert. Dieser Grauburgunder, der einem Gutswein entspricht (darüber kennzeichnen Sterne die Selektion der Traubenqualität), setzt eine Methodik ein, die man schon den „Koch-Touch“ nennen kann. Einen minimalen Anteil der Ernte lässt der Winzer auf den Traubenhäuten und mit Stängeln vergären. Diese Charge ist dann so etwas wie die Würze, die im einstelligen Prozentbereich (heuer: fünf Prozent) bereits diesen Einstiegswein mit einem Plus an Körper, Struktur und Tiefe versieht. Was bereits das Erfolgsrezept des genialen 2019er-Jahrgangs war, der viele auf den Badener Winzer aufmerksam gemacht hat, setzt er nun regelmäßig fort. Dieser kellertechnische Mehraufwand wird sofort schmeckbar und er sorgt auch für das komplexe Bouquet, wie man es bei einem Grauburgunder dieser Preisklasse kaum erwarten würde. Das Motto lautet: Aufschrauben und Spaß haben! Das signalisiert die überaus freundliche Nase des 2022ers (50 % im Holzfass spontan vergoren, für fünf Monate im Fass auf der Hefe, die anderen 50 % ebenso lang im Edelstahl gereift), der mit Heublumen, weißer Schokolade, jugendlichen Renekloden und Pflaumen lockt. Wie eine saftige, aber vielleicht noch nicht ganz reife, Frucht will man von ihm definitiv kosten. Und gut so! Denn im Mund finden die besagten Aromen zu einem neuen Geschmack zusammen – alle Teile sind da, doch



es kommt ein neues Element hinzu: Kühl, frisch und mit einem leichten Säurebiss lässt der Grauburgunder dann sogar das sortentypische „Nusserl“ aufblitzen. Neckisch wie ein Tattoo unterm Abendkleid-Träger. Etwas weniger blumig formuliert: Druckvoll und mit seinem ganz eigenen Kopf erfreut dieses Gewächs. Und es könnte glatt neben der Definition von „Alltagswein“ im Lexikon abgedruckt werden. Denn weder ist er am Gaumen zu cremig, noch allzu schlank. „Idealmaß“ könnte man diese perfekte Struktur auch nennen.

Ab sofort bis 2028.

Allergene	Sulfite
Restzucker	1,9 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: DEUTDE33

Kreissparkasse Saarlouis
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45
Swift/BIC: KRSAD555