

Weißburgunder (Edition Pinard de Picard) (2022)

Region	Baden
Erzeuger	Weingut Holger Koch - Baden
Alkoholgehalt	12,5 % vol.
Rebsorte(n)	Pinot Blanc
Bestell-Nr.	DBA010122

Weißburgunder – und wir sind wunschlos glücklich!

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“. Und dann gibt's halt Baden at its best! Für diese Exklusivfüllung für Pinard de Picard wurden die Trauben von Hand gelesen und streng selektioniert. Das Ergebnis: ein wunderbarer Weißburgunder, der gelassen zwischen zurückhaltender Eleganz und unbeschwertem Trinkgenuss pendelt. Der Wein stammt von rund 30 Jahre alten Weinbergen rund um Bickensohl mit Lößböden. Die Trauben werden nach der Lese entrappt und über Nacht langsam gepresst. Der Saft wird – wie immer bei Holger Koch – spontan angegoren und im Zweifel mit neutraler Zuchtheife durchgegoren, falls die Gärung nicht zu 100 % durchläuft, denn restsüße Burgunder sind überhaupt nicht sein Ding. Der Ausbau findet sowohl mit Edelstahl als auch im neutralen



großen Holzfass statt. Kochs Kunstgriff bei seinen Weißweinen, einen kleinen Teil der Trauben auf der Maische vergären zu lassen (hier sind es drei Prozent), hat sich in den letzten Jahren als ein bewährtes Stilmittel etabliert, das seinen Weinen auch in warmen Jahren besondere piccantezza verleiht. Denn Frucht und Fülle bringen die Trauben in warmen Jahrgängen schon aus den Weinbergen mit. Doch benötigen sie auch Frische und Struktur, um perfekt ausbalanciert zu sein. Genau dies bringt die Beigabe der mazerierten Trauben mit sich. In der Nase duftet dieser Gutswein zart nach Apfel und Apfelquitte, einer Spur Birne, etwas Honigmelonen und einem Hauch Kamillenblüten. Ein zart cremiger Weißburgunder, dessen ausgewogene Struktur auf Anhieb überzeugt. Seine am Gaumen animierende, glockenklare Kernobstaromatik, eine Spur zum Teil noch unreifer Haselnüssen, der zitrische Nachhall sowie eine zarte Salinität ergeben ein herrlich fruchtreduziertes Geschmackserlebnis. Ein wunderbarer Gutswein und, typisch Holger, ein Wein, der schon im Basissegment für Anspruch sorgt und auch dem fortgeschrittenen Gaumen noch spielerisch ein Entzücken abringen kann. Bitte mehr davon!

Ab sofort bis 2028+.

Allergene	Sulfite
Restzucker	1,4 g/l
Gesamtsäure	6,5 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