



## Weißburgunder »Herrenstück« QbA

### Holger Koch

Nach diesem alten genetischen Material hat Holger Koch lange gesucht. Er wollte weg von den Hohertragsreben, die nur große Trauben produzieren. Er wollte kleinbeerige, locker stehende Klone, die niedrige Erträge bringen, aber sehr viel konzentriertere Aromen. Er hat sie im Elsaß gefunden und in der Hoffnung gepflanzt, daß sein Weißburgunder nun so schmeckt, wie er in Baden vor der Flurbereinigung geschmeckt hat. Noch sind die Reben jung, aber schon heute beweisen sie gänzlich andere Frische, Mineralität und Konzentration als das, was man gemeinhin aus Baden kennt.

Spontanvergärung und lange Reifung auf der Hefe im 500l-Holzfaß sind für den Biowinzer Voraussetzung für mehr Herkunftscharakter. In diesem Lagen-Weißburgunder geht es Holger Koch vor allem um Finesse. Die beweist der Wein in exemplarischem Rebsortencharakter und der gewohnten Präzision im Mundgefühl. Butterkeks- und Nußaromen im Duft, frisches Brot und ein Hauch laktischer Noten, im Mund frische, weiche Säure, pikant gewürzt, kein fetter, simpel entsäuerter Kraftprotz ohne Profil, sondern ein straff trockener, anspruchsvoll dichter Weißburgunder, dem man nicht mehr andichten sollte als in ihm steckt.

Der Jahrgang mag nicht ganz leicht gewesen sein in An- und Ausbau, auf der Zunge macht er bereits viel Freude in seiner präzisen Kargheit, seiner Konzentration auf das Wesentliche, das Holger Koch sehr schön herausgearbeitet hat. Er ist ein äußerst penibler Arbeiter in Weinberg und Keller, möchte dort nichts dem Zufall überlassen und schafft es doch, die Natur machen zu lassen was sie will; er kontrolliert den Prozess, greift aber nicht ein. »Das Lassen muß man als Winzer erst mühsam lernen«, meint Holger Koch, und man sieht ihm die Erleichterung über den Jahrgang an. Klare Kontur, regionaler Herkunftscharakter und ein realistisch umgesetzter Anspruch in brillant badischer Typizität. Nicht mehr, nicht weniger. Ein zuverlässiger Lieblingswein mit Ambitionen.

Alkohol: 12 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2023+

Restzucker: < 4 g/l

Ausbau: Holzfass > 300 l

Boden: Löß

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

0,75l

DBW21211



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)