



Pinot Noir (K&U-Sonderedition)

Holger Koch

Holger Kochs Spätburgunder sind zarte Gewächse. Fragil und sensibel, authentisch und ehrlich bis in die letzte Faser. Unsere K&U-Sonderedition ist ein Pinot Noir, kein Spätburgunder. Den Unterschied definiert das genetische Material. Genetik ist das derzeit meistdiskutierte Thema unter den Spitzenwinzern der Welt. Holger Koch war einer der ersten hierzulande, der sich mit dem Thema auseinandersetzte und genetisch hochwertige Klone pflanzte, die kleine, lockerbeerige Trauben produzieren, die aromatisch intensivere und strukturell anspruchsvollere Weine hervorbringen. Der Unterschied ist eklatant.

Unser Sonderedition stammt von kleinbeerigen französischen Pinot-Reben. Das bedeutet nicht, daß der Wein besonders dunkel ausfällt. Aber er entfaltet subtile Kraft, agiert saftig im Mundgefühl, ist frisch im Trunk und lang in der Wirkung dichter, fein gewirkter, unaufdringlich seidiger Gerbstoffe. Holger Koch verzichtet auf die übliche Aufzuckerung des Mostes. Entsprechend feinmaschig, kühl und aromatisch reif kommt die feine Süße der reifen Trauben in Duft und Geschmack zur Geltung. In schlanker, trockener Fülle bahnt sich der Wein den Weg über die Zunge. Frische Länge in erstaunlicher Persistenz und Präzision am Gaumen. So zart er wirkt, so potent beweist er seine inneren Werte im Mundgefühl. Eine bescheiden auftretende, aber ziemlich potente Sonderedition für die Freunde leiser Töne im Wein.

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2023 +
Restzucker: 0,6 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Holzfass > 300 l
Boden: Löß
Besonderes: Unfiltriert, unbehandelt
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Keine
pH-Wert: 3,55

0,75l
DBR19125



www.weinhalle.de