



Alkohol: 12 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2025+
Restzucker: 3,3 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Edelstahl | Holz
Boden: Löß
Besonderes: Nicht zertifizierter
ökologischer Anbau
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Drehverschluß
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,39

0,75l
DBW23202

Grauburgunder (Kaiserstuhl) trocken

Holger Koch

Grauburgunder ist gefragt wie lange nicht mehr. Um der systematisch geplanten Monotonie der flurbereinigten Terrassenanlagen rund um Bickensohl, in der seine vom Vater geerbten wenigen Hektar Reben stehen, zu entgehen, hat Holger Koch schon früh auf anderes Pflanzmaterial als jenes gesetzt, das der badische Winzerverband damals für die schönen neuen Terrassen empfahl. Kleinbeerig statt großbeerig, niedrige Erträge statt sicherer Hohertrag. Verzicht auf Chemie im Weinberg statt spritzen und düngen nach Plan. Arbeiten mit der Natur statt gegen sie, gegen das Klima, gegen die Rebe. Holger Koch hat nach vielem Hin und Her auf einen nicht offiziell zertifizierten biologischen Anbau umgestellt, der ihm die Freiheit läßt, mit natürlichen, nicht-synthetischen Präparaten zu spritzen, die im Bioweinbau nicht mehr zugelassen sind, obwohl sie damals von »den Bios« entwickelt wurden.

Schon sein einfacher Grauburgunder beweist ehrlichen Umgang mit Umgebung, Rebe, Boden und Jahrgang. Holger Koch geht es nicht um geschmackliche Klischees, ihm geht es um Charakter. Also hat er alles, was in Weinberg und Keller wie Schminke wirken könnte, eliminiert. So klar seine Etiketten, so ehrlich seine Weine. Das erreicht er über präzise gewählten Lesezeitpunkt, sorgfältige Handlese, spontane Vergärung im Edelstahltank, Verzicht auf die üblichen Manipulationen in der Kellerwirtschaft und langes Hefelager im großen Holzfaß. Nicht mehr, nicht weniger.

Dieser Grauburgunder ist seine Basis im Keller. Er duftet nach herbstlichem Rauch und bringt, reintonig und präzise in Duft und knochentrocken im Geschmack, angenehm niedrigen Alkoholgehalt auf die Zunge. Der führt zu weniger Körper, verleiht dem Wein aber mehr Rasse, macht ihn weniger fett als filigran, wirkt aber trotzdem saftig und weich im Trunk mit der typisch sanften, speckigen Fülle der Rebsorte auf die Zunge. Charmant gewürzt vermittelt er die perfekte Dosis Komplexität. Ein wohltuend milder und universeller Begleiter zu Gemüse- und Fischgerichten, zu Salaten, kalten Vorspeisen und allem, was Körper und Schmelz ohne Schwere in der Begleitung braucht. Genießen Sie badischen Grauburgunder mutigen Profils. Unverfälschter und authentischer ist seinen Preis werter Grauburgunder aus Baden kaum zu kriegen.



www.weinhalle.de