

Pinot Noir * * *

Holger Koch

Holger Koch geht kompromißlos ans Werk. Keine Manipulation der Farbe, keine Schönung, wenn möglich auch keine Filtration, und wenn er zur Aufsäuerung greift, dann nur, wenn sie ihm für die Chemie des Weines unumgänglich erscheint. Holger Kochs Spätburgunder sind zarte Gewächse. Fragil und sensibel, authentisch und ehrlich bis in die letzte Faser. Gegen die Technik im Keller, auf die viele seiner Biokollegen setzen müssen, weil deren Weine ganz offensichtlich aus nicht einwandfreien Trauben gekeltert werden, setzt er auf die Arbeit im Weinberg. Nur wenn sie gut war, kann er kerngesunde Trauben keltern, die keinerlei Korrektur im Keller erfordern. Holger Koch setzt auf die Kraft der Natur und auf viel Zeit im Keller. Seine Weine danken es ihm mit ungewöhnlich natürlicher Ausstrahlung, auf die man sich einlassen muß, weil sich seine Spätburgunder und Pinot Noirs innerlich wie äußerlich in eher zarter Konstitution präsentieren.

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: > 2026 +
Restzucker: < 2 g/l
Ausbau: Holzfass > 300 l
Boden: Löß
Besonderes: Unfiltrierte Sonderedition
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1

0,75l
DBR21130

K&U
www.weinhalle.de