

2020

Weißburgunder (Kaiserstuhl) trocken

Weingut Holger Koch



Durch jahrelange biologische Bewirtschaftung sind Holger Kochs tiefgründige Böden lebendig. Ihr Humusanteil stellt das im Winter gespeicherte Wasser den Reben zur Zeit des Blütenansatzes ebenso zur Verfügung, wie er die Reben auch in größter Hitze und Trockenheit mit stressreduzierender Feuchtigkeit versorgt. Es ist so trocken, daß der Reifefortschritt gebremst wird. Dann kommt der ersehnte Regen, gerade noch rechtzeitig und ausreichend. Die befürchtete frühe Lese bleibt Holger Koch erspart. Glück gehabt!

Die Lesetage sind glühend heiß, die Nächte kühl. Holger Koch und Partnerin Gabriele Engesser staunen über die Qualität ihrer Moste und die Quantität, die ihnen die Natur beschert. Sorgfältige Lese von Hand liefert ihnen kerngesunde Trauben. Sie beschließen, wieder mit Maischegärung zu arbeiten. Die Moste vergären ohne Probleme, die Alkohole sind unerwartet moderat, die Weine entwickeln sich im Keller schneller als gedacht.

Diesen Weißburgunder hat Holger Koch zu 10% mit maischevergorenem Anteil verschnitten. 50 % des Weines hat er im Holzfaß ausgebaut. Aromatisch fällt er unerwartet expressiv, kühl und frisch aus. Fast fruchtig steht er im Glas, gelb und reif in der Tönung, animierend duftig und attraktiv in Anklängen an reife Birne und Aprikose, mundwässernd frisch im Trunk und erstaunlich schlank im Körper. Lebendige Säure verleiht ihm Frische und Zug am Gaumen. Im Nachklang ist er salzig, das Mundgefühl ist süffig und saftig, der Trinkfluß spricht für sich. Sehr gelungen, aber etwas anders als bisher. Zukunftsweisend im Blick nach vorne!

Alkohol: 13 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2023+

Restzucker: 2.6 g/l

Anbau: Biologisch

Ausbau: Edelstahl | Holz

Boden: Löß

Besonderes: Nicht zertifizierter ökologischer Anbau; minimal aufgesäuert

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Schraubverschluss

ManuVin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Filtration

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,28

0,75l

9,80 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

DBW20205



www.weinhalle.de