Klaus Vorgrimmler

Pinot Blanc de Noir

, 750 ml

Germany,

9912013363

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Christina Hilker

Fleischtomate gefüllt mit Couscous, Thymian und Rosmarin (vegan)

Knusprige Wachtelkeule auf Carpaccio von Steinpilzen, Roter Bete und Birne

Auflauf von Blumenkohl mit Butterbröseln und gekochtem Schinken

Tasting review

by Christina Hilker on 20.05.2026

Unsere Entdeckung in Baden. Das kleine Demeter-Weingut von Klaus Vorgrimmler. Als einer der Biovorreiter in Südbaden produziert Klaus Vorgrimmler seit 30 Jahren ökologische Weine. Als er anfing, dem konventionellen Weinbau den Rücken zu kehren, war das mehr als mutig und mit viel Risiko verbunden. Es gab kaum Erfahrungswerte. Das Motto war learning by doing. Diese lange Erfahrung ist nun sein großer Vorteil. Klaus Vorgrimmler bringt nichts so schnell aus der Ruhe. Bei ihm scheint alles einem anderen Rhythmus zu folgen. Alles strahlt Ruhe und Gelassenheit aus. Seine Weine vergären spontan, werden nicht geschönt oder filtriert und nur minimal geschwefelt. Die Roten liegen 18 bis 24 Monate im Barrique. So entstehen Weine mit Finesse und Kraft gleichermaßen: nie fett, nie belanglos, die immer Lust auf den nächsten Schluck machen.

Farbe:

Strahlendes Goldgelb mit kupferfarbenen Reflexen.

Nase:

Der 2024er Blanc de Noir von Klaus Vorgrimmler nimmt einen bereits in der Nase sofort für sich ein. Reife Birne, Quitte und roter Apfel vereinen sich mit Milchschokolade, Kaffeebohnen und Vanilleschote. Seine Aromatik lässt einen bereits in der Nase an unzählige Speisen denken, die in der Kombination funktionieren können.

Gaumen:

Saftigkeit und Frische vereint sich wunderschön am Gaumen, dabei wirkt er cremig und charmant. Wie alle Weine von Klaus Vorgrimmmler glänzt auch dieser mit Lebendigkeit und Finesse. Zu keinem Zeitpunkt verspürt man den etwas höheren Alkohol, nein er tänzelt geradezu über die Zunge und seine äußerst feine Würze ruft pikante Speisen auf den Plan.