Klaus Vorgrimmler

Weißburgunder

, 750 ml

Germany,

9912013364

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Christina Hilker

Spargel mit Butterbrösel, Buttersauce und Ei (vegetarisch)

Riesengarnelen vom Grill mit Fenchel und Safran

Kalbsgeschnetzeltes mit Morcheln und Kartoffelrösti

Tasting review

by Christina Hilker on 21.05.2026

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:

Intensives Goldgelb.

Nase:

Im Duft zeigt sich der Weißburgunder von Klaus Vorgrimmler dicht und saftig, Birne, Apfel, Quitte, ein Hauch Mandel, Hefe, Anis und Ingwer. Ein überaus intensiver und stimmiger Tropfen, der bereits in der Nase Tiefgang verspricht und eine kraftvolle Tiefe verheisst.

Gaumen:

Auf der Zunge treffen wir erneut auf Quitte und Apfel, aber auch auf exotische Anklänge von junger Ananas und Limette. Lebendige Säure ist das Credo in Kombination mit viel Schmelz und nussigen buttrigen Noten.
Ein Wein, der die Begleitung von Kulinarik sucht.