



Klaus Vorgrimmmler

Grauburgunder



2024, 750 ml



Deutschland, Baden



9912013362



Pinot Gris/Grauburgunder

Alkoholgehalt: 13,0 %



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Salat von Rucola mit Ziegenfrischkäse, kandierten Walnüssen,

Orangenspalten und Roter Bete (vegetarisch)

Geräucherte Forelle mit Meerrettich und Apfel-Kartoffel-Rösti

Wildkräuter-Grießknödel mit Speck und Walnussbrösel

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 31.10.2025

Information zur Geologie:

Der Tuniberg ist eine Bruchscholle aus Jurakalk, die bei der Entstehung des Oberrheingrabens „hängengeblieben“ ist. Ähnliche Gesteine finden wir erst wieder an der Schweizer Grenze und im Schweizer Jura. Der gesamte Tuniberg ist mit eiszeitlichem Löss überweht, allerdings ist die Mächtigkeit im Südteil geringer als im mittleren und nördlichen Teil, so dass die Reben im steileren Südteil bis in den Jurakalk hineinwurzeln. Im Rest herrschen die typischen fruchtbaren Löss-Lehm-Böden vor.

Farbe:

Helles, leicht getrübbtes Goldgelb.

Nase:

Ein Grauburgunder mit viel Charakter strömt aus dem Glas hervor, Quitte, Apfel, Orange, Walnuss, etwas Efeu, Laub, das Ganze gepaart mit würziger, rauchiger Note. Ein Wein voller Finesse und Eleganz, jenseits von jeglicher Behäbigkeit und Schwere.

Gaumen:

Saftig, mit viel Schmelz und betörender Frische läuft er über die Zunge. Durch die hefigen Noten bekommt er Struktur und Schmelz, ein wunderbarer Begleiter zum Essen, man wünscht sich mehr Grauburgunder aus Baden mit dieser Stilistik.