JAN DE CLERCQ
MASTER of WINE



2025

Spätburgunder Kaiserstuhl

Holger Koch

Baden Duitsland

€ 16,90

Soort	Rood
Druivenras	100% Pinot Noir
Bewaarperiode	Nu-2030
Volume	750 ml

Beschrijving

Fijne, elegante, sappige Pinot Noir.

Domein: Holger Koch

Holger Koch en zijn echtgenote Gabrielle leggen zich uitsluitend toe op deze 'Burgunder' soorten (" In der Beschränkung zeigt sich der Meister") maar in een hoogst unieke stijl. Nog nooit proefden we ZO een Pinot Gris. Nog nooit proefde we ZO een Pinot Noir. Geen lichtjes andere stijl maar simpelweg een nieuw paradigma. Een beendroge Pinot Gris is sowieso bijna onvindbaar in de Elzas dus zou je moeten vergelijken met een heel goede Pinot Grigio uit Noord Italië. Maar die zijn rond en vol door hun hoger alcoholgehalte (veelal 13.5- 14.5 % vol). De Grauburgunder Herrenstück daarentegen is tegelijk licht van alcohol (12.5 % vol) maar met een grote dichtheid en diepte door het rijke extract alsook een zilte mineraliteit in de finale. Blind zou je misschien denken aan een uitstekende Chablis Premier Cru maar nooit aan Pinot Gris ! De sublieme topcuvée Pinot Noir *** verrast, zelfs voor een Pinot Noir, door zijn heel lichte kleur. Maar wie denkt aan een Elzas Pinot Noir of een rode Sancerre hoeft maar zijn neus in het glas te stoppen om snel van gedacht te veranderen. Wat een intensiteit ! Maar bovenal : wat een finesse ! De transparantie en elegantie valt moeilijk onder woorden te brengen : als je een Chambolle-Musigny 'gewichtloos' zou kunnen maken zou je deze stijl bekomen. 'Un pinot en dentelle'. De bijna onwezenlijke combinatie van lichtvoetigheid en intensiteit doet aan een Riesling denken en dan verstaan we...

Wijngaard

biologische cultuur, vulkanische gesteente met bovenop een laagje Löss, 300ter hoogte, terrassenwijngaard, 50 hl/ha, 70% Duitse klonen van Pinot Noir, 30% Franse klonen met kleine trosjes

Kelder

manuele pluk, selectie van druiven in de wijngaard en dan nog eens in de kelder, volledig ontsteeld, twee weken macération met dagelijkse overpompingen, 10 maand veroudering op grote houten vaten

Gastronomie