

Lesen am 23.9.2019 – 101° Oe – Gewichtsverhältnis d20 / 20: 0,9950 – Vorhandener Alkohol: 105,3 g/l = 13,34 % – Gesamtalkohol: 110,4 g/l = 13,99 % Zuckergehalt: 21,1 g/l – Vergärbare Zucker: 10,8 g/l – Alkohol-Restzucker-Verhältnis: 9,7:1 – Gesamtsäure: 6,8 g/l – Freies Schwefeldioxid: 47 mg/l – Gesamtes Schwefeldioxid: 105 mg/l – Restextrakt Rebelein: 7,1 g/l

**2019 Obereisenheimer Höll
Grauer Burgunder Spätlese,
feinherb** 13,0 %
Weingut Goger 6061-054-20
Erzeugerabfüllung

0,75 l Bordeauxflasche

beschrieben im Auftrag für Stefan Goger

S: 6,8 RZ: 10,8 RE: 7,1 13,34 %

25.11.2020

Verschluss: Hygienischer BVS-Anrollverschluss, Garant für unbeeinflusste Aromenentwicklung durch Luftabschluss und oxidationslose Reifung

Bukett:

Aus einem tiefgründig wirkenden Gefüge löst sich im Bukett spontan das Aroma von geriebenen Kürbiskernen heraus, bevor sich milde Fruchtaromen und allerlei Kräuter einstellen. Alle Einzelheiten wirken klar gegliedert und reihen sich wohlgeordnet an den Geruchspapillen auf. In ihrer vornehmen Haltung läßt die sich später als nachhaltig erweisende Frucht den Kräutern in Form von Korianderblatt, Bohnenkraut und etwas Salbei den Vortritt. Doch lückenlos schließt sie an und zeigt sich nicht nur als Bindeglied, sondern auch als wesentliche Aromainsel überraschend in Form einer Aura von Avocado. Indem sie sozusagen in beiden Welten lebt, zeigt sie sich stark beeindruckt vom Kürbiskern, den sie integriert und dadurch relativiert. Neue Eindrücke wie von keimenden Sprossen entstehen, doch dabei bleibt es nicht. Denn trotz feinmattem Glanz tritt schließlich auch eine echte Steinfrucht auf und gibt sich als Reneclode zu erkennen. Gesäumt von den Blättchen der Kräuter, erlebt man eine vielfältige Komposition als Vorfreude auf die Hauptsache.

Geschmack:

Mit exorbitantem Volumen und überwältigender Fülle präsentiert sich der Wein dem Gaumen. Kannte man den Grauen Burgunder bisher nur als leichten Pinot Grigio, denn hat man ihn bisher nicht gekannt. Obwohl die Frucht mit ihren mächtigen Reneclodenaromen immensen Raum einnimmt, sollen hier zuerst die Details beleuchtet werden. Sehr viel deutlicher als im Bukett, ist jetzt Salbei die führende Kräuternote, gefolgt von Korianderblatt und etwas Bohnenkraut. Bei Grüner Walnuß beginnen die Nußfarben, haben ihren Höhepunkt in hervorragenden Kürbiskernen und entwickeln sich mit ihren leichten ätherischen Ölen weiter zu feinglimmendem Kardamom. Das hat Folgen. Denn mit der Kraft der Öle leitet sich eine kaum beschreibbare Auffächerung ein, von der jede Einzelheit profitiert. Die mächtigsten Auswirkungen hat das auf die Reneclode, die an sich schon gaumenfüllend daherkommt, aber dadurch noch mehr Tragweite erfährt und Kräuter und Nuß als Rahmen versteht. Genährt von den fast gemüseartigen Aromen der Avocado, den überschwenglichen Ölen und der Politur der voll ausgereiften, mild wirkenden, aber sehr wesentlichen Säuren, entstehen erst im Hintergrund und dann unaufhaltsam ins Rampenlicht hervortretend viele kleine, aromaintensive Weiße Johannisbeeren, die sich mit dem Saft einiger Lychées mischen. All das unterstützt auch die spürbare, dienliche Fruchtsüße, die sich gut integriert und dem bauchigen Volumen des üppigen Weines gut ansteht.

Auf einem Fundament von 13 1/3 % vol. Alkohol verklingt dieser Grauburgunder schier endlos anhaltend, vollkommen gleichmäßig und vorbildlich proportionsstabil bis zum Schluß.

Kurzbeschreibung:

Gaumenfüllende Renecloden,
engerahmt von Kürbiskern und
Kardamom, verfeinert von Salbei,
Weißer Johannisbeere und Lychée

P. S.

Sie sagten mir, dieser Wein sei für Sie
problematisch zu beschreiben. Das hat
mich herausgefordert. Von der ersten
Duffnote an war ich sehr erleichtert,
denn zu mir hat der Wein gesprochen.
Auch wenn ich lange beschäftigt war,
so fiel es mir doch recht leicht, weil der
Wein für mich von Anfang an eine
Freude war.

Als nur amateurhaft in der Küche
erfahrener Laie, empfehle ich Ihnen als
Koch, ihn zusammen mit einem
vegetarischen Gericht mit Brokkoli und
Grünen Bohnen (als unkontrastierende
gegenseitige Geschmackserweiterer)
und Reis mit Kardamom – und
vielleicht auch noch dicken Weißen
Bohnen zu servieren.