



WEINGUT 5 BALZER & HANSEL

Gotenstraße 5–7, 65929 Frankfurt am Main
T: +49 151 22938132, www.weingut5.de

Kontakt: Thomas Balzer & Andreas Hansel

Ab-Hof-Verkauf: Ja

Flaschen/Hektar: 1.600 (100 % rot)/0,9 ha

Anbauweise: in Umstellung

Bei Weinen, die wie die Spätburgunder von Andreas Balzer und Thomas Hansel so dermaßen auf die Langstrecke angelegt sind, sprechen die Probennotizen unvermeidbarerweise in Prophezeiungen: »Unbedingt liegen lassen« könnte man eigentlich bei fast allen Weinen als Ratschlag mitgeben.

Selbst das Tannin des Erstlingsjahrgangs 2014 ist immer noch reifebedürftig, die Duftbilder sind bereits umwerfend komplex. Schwer zu sagen, ob der Gerbstoff aufholt. Bei Jahren wie 2018 und 2022 sind wir hingegen überzeugt, dass das aufgehen wird. Gratulation zum zweiten Stern!

95 2022 »bksf22« Pinot Noir trocken

Ein opulenter Duft: balsamisch, kräuterwürzig, Schwarzkirschkonfitüre und Amarenakirsche, Schiefer und schwarzer Pfeffer. Im Mund packt der Gerbstoff fest zu, eine immense Menge Tannin sorgt für noble Adstringenz, lässt aber auch die Saftigkeit und die Mineralität durch die engen Maschen scheinen. Unbedingt noch liegenlassen!
13,5 Vol.-%, NK, €€€

94+ 2022 »ft 22« Pinot Noir trocken

Holundermark, Brombeere, schwarzer Pfeffer, hochreife Schwarzkirsche. Der Gaumen ist weich, ja ölig grundiert und mit einer sehr hohen Menge an feinkörnigem Gerbstoff gefüllt. Trocken, aber nicht trocknend, wird dieser Wein mindestens fünf Jahre bis zur ersten Trinkreife benötigen.
13,5 Vol.-%, NK, €€€

93 2018 »bksf18« Pinot Noir trocken

Im Duft Brombeere, Unterholz und nachgerade Garrigue-artig würzige Töne. Im Mund zeigt sich ein dichtes Gerbstoffgerüst, reif und körnig, tabakartige Aromen und eine reife Säure begleiten den Stoff, der Alkohol ist gut integriert und wird vom Extrakt dominiert. Braucht Zeit.
13,5 Vol.-%, NK, €€€

92 2014 »ft14« Pinot Noir trocken

Im Duft vorrangig wild-würzig wie eine reifer Clos-de-la-Roche, auch Schiefer, Malz und dunkle Beeren. Im Mund wirkt der Wein auch nach zehn Jahren noch recht streng, die Adstringenz integriert auch kleinere Grüntöne. Sehniger Bau, umwerfende Duftigkeit. 13,5 Vol.-%, NK, €€€

91+ 2014 »bksf14« Pinot Noir trocken

Ein beeriger Burgunder, unterlegt mit malzigen Aromen. Der Gaumen ist geschmeidig grundiert, entfaltet dann eine immense Gerbstoffmenge, sehr dicht, trocken und immer noch adstringierend, sehr schwer zu beurteilender Wein. Wird der Gerbstoff noch irgendwann weich? 13,5 Vol.-%, NK, €€€

91 NV »pn192021« Pinot Noir trocken

Schokolade, Wacholder und Menthol, eine »kühle«, leicht balsamische Anmutung im Duft. Im Mund hat der Wein einen mehligem Gerbstoff, der reif und entwicklungsfähig wirkt, die Frucht bleibt etwas defensiv, aber auch sie hat durchaus Entfaltungspotenzial. Gelungene Multi-Vintage-Cuvée.
13 Vol.-%, NK, €€