Weingut am Klotz

Isteiner Spätburgunder

, 750 ml

Germany,

9912023625

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Marian Henß

Geräucherter Hirschschinken mit Pantarei-Olivenöl

beträufelt und Feldsalat

(Wild)

Filet vom Hirsch mit Preiselbeer-Sauce und Wirsing

(Wild)

Geschmorte Hirschschulter mit Selleriestampf,

Petersilienöl und gerösteten Walnüssen

(Wild)

Tasting review

by Marian Henß on 15.05.2024

Info:

Das Jahr 2022 begann mit sehr wenig Niederschlägen im ersten Quartal. Dieses hohe Defizit an Bodenfeuchte wurde auch in die Vegetationsperiode mit übertragen. Alles schien relativ normal zu beginnen. Ende März standen die Knospen kurz vor dem Ausbruch. Zwei eiskalte Nächte sorgten für Frostschäden auch hier im Südwesten. Die steigenden Temperaturen im Jahresverlauf sowie die Trockenheit förderten das Traubenwachstum.

Die geringe Menge an Niederschlag sorgte für eine massive Vereinfachung im Pflanzenschutz. Durch die Kargheit der lagen sowie ihre sehr exponierten Standorte war die geringe Wassermenge aber schon nah am kritischen Bereich.

Wenige Wochen vor Lesebeginn kam dann der lang ersehnte Regen. Die Energie konnte in den Trauben erhalten werden. Bereits Ende August startete die Lese fast schon historisch früh.

Der Spätburgunder wächst auf jurassischem Sedimentgestein und Korallenkalk an einem sehr exponierten Ort.

Die dichte Farbe und dunkelbeerige Aromatik entstammt der heißen Periode im Sommer mit vielen Sonnenstunden. Der Wein wird für 14 Monate im Barrique ausgebaut. Lediglich 25% sind neues Holz.

Farbe:

Leuchtendes Rubinrot mit zartvioletten Reflexen und hellerem Rand

Nase:

Die Nase des 2022 Isteiner Spätburgunder vom Weingut am Klotz präsentiert sich enorm dunkel und charmant. Eingelegte Schattenmorellen, Pflaume, Holunderbeere und Süßkirsche wirken dabei zunächst prägend. Himbeere und rote Johannisbeere blitzen auch immer mal wieder durch. Er schwankt zwischen roten und dunklen Blüten. Je länger man sich mit der Nase beschäftigt, desto tiefer dringt man in den Wald sensorisch vor. Unterholz, Waldboden, etwas Trüffel, aber vor allem auch holzige und etherische Aromen finden sich wieder. Etwas Zigarrenkiste und Nadelbaumrinde. Tannennadeln und -zapfen. Wacholder, zarte anklänge von Nelke und bunter Pfeffer sorgen für eine gelungene Würze.

Gaumen:

Im Antrunk bleibt er seiner dunklen Linie treu. Das Mundgefühl übernimmt jedoch komplett das Ruder fernab der Aromatik. Seidig und geschliffen wirkt er. Gleichzeitig zeigt er einen warmen, dichten Kern, jedoch immer von einer kühlenden, straffen mineralischen Struktur getragen. Seine Frucht präsentiert sich dunkel, aber säuerlich. Die würzigen Aromen kommen wohl dosiert zur Geltung und driften deutlich mehr in die etherische Richtung ab.