Weingut am Klotz

Weissburgunder "Im Scherben"

, 750 ml

Germany,

9912023626

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Marian Henß

Gedünsteter Kabeljau mit cremigem Kohlrabi und Kräuternage

(Fisch)

Confierter Heilbutt mit lauwarmen Artischockenböden und gerösteten Mandeln

(Fisch)

Maishähnchenbrust vom Grill mit in Orange geschmortem Fenchel

(Geflügel)

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.

Im Scherben steht auf jurassischem Sedimentgestein und Korallenkalk an einem sehr exponierten Ort. Der Kalkstein ist hier sehr splittrig, was auch der Grund für seine Namensgebung ist.

Der Wein reift für 15 Monate in großen Eichenfässern sowie weitere drei Monate als Assemblage im Stahltank bis zur Abfüllung.

Farbe:

Strahlendes Zitronengelb mit grünen und hellen Reflexen

Nase:

Mir kommt bei der ersten Nase direkt getoastetes Weißbrot mit reichlich Salzbutter in den Sinn. Er schwankt zwischen steinigen, kühlen Elementen sowie kaltem Rauch. Jedoch immer im Schutz seiner satten gelben Frucht, offenbart uns herrlich reife Aprikosen und Mirabellen. Crèmeschnitte und Obstböden. Gegrillte Ananas sowie reichlich Zitronenabrieb sorgen für Frische, markante herbe Seiten sowie weitere Röstaromen. Auch gegrillter Mais kommt mir daneben in den Sinn. Vegetabile und etherische Nuancen versetzen ihm spürbare Akzente, die ihm viel Vielschichtigkeit verleihen. Artischocke und Fenchel sowie Salbei und Melisse möchte ich hervorheben.

Gaumen:

All diese Eindrücke verdichten sich zu einem atemberaubenden ersten Moment. Säure und Salz stehen in absolutem Einklang, so dass beide ihre Stärken ausspielen können. Seien Frucht kommt prägnant, jedoch vor allem knackig und von der Säure geprägt durch. Ein feiner Schmelz bette die Frucht dabei sehr gelungen. Seine Nuancen von Gemüse und Kräuter wirken im späteren Verlauf intensiver. Markant ist auch seine spürbare Mineralität, die sich mit dem Schmelz duelliert. Sehr gelungenes Beispiel dieser Korrelation.