Weingut am Klotz

Weissburgunder & Chardonnay Kalk und Löss

, 750 ml

Germany,

9912023630

,

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Marian Henß

Maishähnchen vom Grill mit Maispürée und gerösteter Paprika

Aubergine mit Miso, Frühlingszwiebeln und schwarzem Sesam

Gebratene Dorade mit geschmortem Sellerie und Kräuter-Nage

Tasting review

by Marian Henß on 09.03.2025

Farbe:

Leuchtendes Strohgelb mit hellen und leicht grünen Reflexen

Nase:

In der Nase zeigt er sich enorm ansprechend. Er duftet fruchtig bis kräutrig. Brennnessel und Salbei sind dabei dominant. Dies wird von grüner Mango, gegrillter Ananas und Papaya flankiert. Kaffir-Limettenblätter sowie der Abrieb von Bergamotte setzen frische bis herbe Akzente. Sternanis und Nelke verleihen ihm eine zarte Würze. Dezent hefige Nuancen lassen an Brioche mit Salzbutter denken.

Gaumen:

Hinter dem Weingut am Klotz steht auch das Weingut Franz Keller. Er zeigt sich von Haptik geprägt und wirkt sehr gut strukturiert. Seine dichte Struktur und die sehr angenehme Phenolik legen sich vor die Frucht. Die gelben Aromen der Früchte sind zwar satt und deutlich, zeigen sich aber viel leiser und heller als in der Nase. Dahinter verbergen sich steinige und mineralische Komponenten, die ihn nahezu salzig wirken lassen. Das zeigt sich fort und bindet die würzigen Aromen sowie die Kräuterbrise im Hintergrund an sich. Enorm animierend und gut zu trinken. Weit entfernt von Behäbigkeit, sondern ganz weit vorne im nationalen Vergleich.