



Weingut am Klotz

Sauvignon Blanc Kalk und Löss



, 750 ml



Germany,



9912023637



Alkoholgehalt:

0,0 %



Food recommendations

from Christoph Raffelt

Sushi Auswahl (Fisch, Gemüse)

Ziegenkäse mit Schwarzen und Weißen Johannisbeeren und Olivenöl
(Vegetarisch, Käse)

Zitronen-Felchen mit Spargel und Salbei-Kartoffeln (Fisch)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 08.01.2026

Information zum Wein

Die Reben dieses Sauvignon Blancs wachsen oben auf dem Berg um den Hof herum. Die Lössauflage auf dem Felsen ist höher als die am Hang, was die Böden hier etwas tiefgründiger und fruchtbarer macht. Der Kalk aus dem Jura bildet den Untergrund. Die Trauben werden reif gelesen, aber am Anfang ihrer Reife, weshalb es hier nur 12 Vol.-% Alkohol gibt. Der Wein wurde nur ganz grob filtriert. Geschwefelt wurde in sehr geringen Dosen erst kurz vor der Abfüllung. Der Sauvignon wurde im Edelstahl vergoren und ausgebaut.

Farbe

helles Strohgelb

Nase

Der *Sauvignon Blanc Kalk & Löss* lässt keinen Zweifel aufkommen, um was für eine Rebsorte es sich hier handelt. Es duftet nach Minze, Holunderblüten, Zitronen und Limetten, etwas Brennnessel und Weißer Johannisbeere mit Blättern. Dazu kommen Gartenkräuter etwas Kalk und eine warme Note von reifer Stachelbeere.

Gaumen

Am Gaumen wirkt der Wein saftig und straff, durchdrungen von einer lebendigen Säure und kühlen Frische. Gleichzeitig aber findet man viel Struktur und Körper. Es ist ein intensiver, aromatischer Wein mit feiner, pikanter Kräuterwürze, einem Hauch von Zesten, wieder viel reifer, weißer Beere und einem Spritzer Limette.