Weingut am Klotz

Gutedel Kalk und Löss

2022, 750 ml

Deutschland, Baden

9912023615

Gutedel

Alkoholgehalt: 11,0 %



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Spargel mit zerlassener Butter und jungen Kartoffeln

(Gemüse & Vegetarisch)

Forelle geräuchert auf Linsen-Lauch-Salat

(Fisch)

Tellersülze von Gemüse und Schinken mit Bratkartoffeln

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 01.04.2024

Info zum Wein:

Beim Weingut am Klotz ist der Name in starker Verbindung zur Herkunft gewählt. Der Isteiner Klotz ist ein markanter Bergrücken, der auf jurassischen Kalkablagerungen basiert und sich geografisch zwischen dem südlichen Schwarzwald und dem Rheingraben befindet.

Info zum Ausbau:

Der Ausbau und die spontane Gärung erfolgten zu 80% im Edelstahl und zu 20% im großen gebrauchten Holzfass.

Farbe/Aussehen:

Strahlendes Goldgelb, mit zarten grünen Reflexen.

Nase:

Der 2022er Kalk & Löss Gutedel betört in der Nase mit seiner zurückhaltenden Feinheit und eleganter Duftigkeit. Neben Birne, Quitte, Zitrus und Anis treten zarte Noten von Hefe, Mandeln und Muschelschalen aufs Parkett. Seine kühle und puristische Anmutung weckt dabei unmittelbar das Verlangen nach dem ersten Schluck.

Gaumen:

Auf der Zunge angelangt erfüllt er die Erwartungen eines erfrischenden, griffigen und trinkanimierenden Tropfens perfekt. Dabei kokettiert er mit Mineralität und feiner Würze und ganz wunderbar mit nur 11 Vol% Alkohol. Da trinkt man doch gerne das eine oder andere Glas mehr, perfekt in Kombination mit feinen Speisen, auch mit herzhaften Anklängen.