

Weingut am Klotz

Isteiner Gutedel

 2020, 750 ml

 Deutschland, Baden

 9912023603

 Gutedel

Alkoholgehalt: 1.150,0 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Christina Hilker

Blätterteiggebäck mit Käse

(Gemüse & Vegetarisch)

**Gegrillte Jakobsmuscheln mit Pak Choi und Hoisin-
Sauce**

(Meeresfrüchte)

Kaninchen mit Lauchgemüse und Nussbutter

(Wild)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 06.10.2023

Informationen zum Wein:

Ein Gutedel, hergestellt nach 'ursprünglich-traditioneller' Machart. Der Wein lag für ein Jahr ungeschwefelt im großen Holzfass und anschließend noch sechs Monate auf der Feinhefe im Edelstahl.

Farbe/Aussehen:

Strahlendes Goldgelb.

Nase:

Der 2020er Isteiner Gutedel erinnert in der Nase an die großartigen Chasselas des Waadtlandes in der Schweiz. Haselnüsse, Hefe, Apfelschale, Birne, Muscheln und ein Hauch Meeresbrise, heller Tabak und Montélimar-Nougat strömen aus dem Glas entgegen. Etwas Zitronenabrieb verleiht ihm Frische.

Gaumen:

Frische und Lebendigkeit sind das Credo am Gaumen. Kalkige Mineralität paart sich mit feiner heller Frucht und salziger Note. Jeder Schluck lässt nach einem weiteren verlangen. Ein wirklich außergewöhnlicher, eigenständiger und beeindruckender Gutedel. Eine meiner Lieblingsrebsorten, oft unterschätzt und doch so elegant, vielschichtig und voller Poesie.