

Weingut am Klotz

Sauvignon Blanc Kalk und Löss

 2022, 750 ml

 Deutschland, Baden

 9912023616

 Sauvignon Blanc

Alkoholgehalt: 12,0 %



Speiseempfehlungen

von Christina Hilker

Crostini mit Selleriesalat, Schafskäse und

Orangenminze

(Gemüse & Vegetarisch)

Saibling Carpaccio mit Borretsch-Gurken-Salsa

(Fisch)

Kresse-Graupen-Risotto mit geräuchertem Heilbutt

(Fisch)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 20.09.2023

Informationen zum Wein:

Der Ausbau erfolgte im Edelstahl, um die Rebsortentypizität und die Frische des Weines zu erhalten.

Farbe:

Leicht getrübbtes Goldgelb mit silbrigen Reflexen.

Nase:

Eine Fülle von wilden Kräutern, die pikant und herb anmuten, strömt aus dem Glas entgegen: Brennnessel, wilde Minze, Scharfgarbe und Cassisblatt vermischen sich mit Grapefruit, Limette und Kumquat. Ein kühler, charaktvoller Sauvignon-Stil, der markant, belebend und von Frische durchdrungen ist.

Gaumen:

Auf der Zunge setzt sich bei dem 2022er Kalk und Löss Sauvignon Blanc dieser kühle und frische Stil fort. Viel Zitrusfrucht paart sich mit den Kräutern der Nase und animiert mit jee jedem Schluck. Ein herb fruchtiger Gaumenöffner und Begleiter zu feiner Kräuterküche!