

## Weingut am Klotz

# *Spätburgunder Kalk und Löss*

 2022, 750 ml

 Deutschland, Baden

 9912023620

 Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 12,50,0 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



## Speiseempfehlungen

von Marian Henß

**Carpaccio von Rote Bete mit Feta und Pistazie**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Gebratene Rinderleber Berliner Art mit Kartoffel-**

**Sellerie-Stampf**

(Fleisch)

**Gebratene Radieschen mit Lardo**

(Fleisch)

# Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 16.01.2024

Farbe:

Strahlendes Kirschrot mit dunklem Kern und hellerem Rand, leichte Trübung

Nase:

Ein enorm dunkel anmutender Spätburgunder. Schattenmorelle, Brombeere, Himbeere und Süßkirsche stehen im Vordergrund. Rote Johannisbeere und Himbeere laufen etwas hinterher. Trotz aller Frucht gelingt es ihm, ein steiniges sowie kühles Gefühl zu vermitteln. Ein feiner Duft von Flieder, Veilchen und Stiefmütterchen liegt in der Luft. Voller Eleganz, ganz weich und zart. Etwas Wacholder und gemahlener roter Pfeffer sorgen für eine angenehme und enorm harmonische Würze.

Gaumen:

Im Antrunk zeigt er direkt Ecken und Kanten. Seien Frucht erfährt ordentlich Paroli. Grüne Akzente sorgen für eine herbe Frische. Die Bitterstoffe sind einprägsam und drücken gut aufs Gas. Die Frucht wirkt dazu mäßigend. Markant fließt er über den Gaumen. Seine kühle Eleganz bewahrheitet er. Die Würze verbindet sich mit einer leichten Schärfe. Nussigen Nuancen prägen den Nachhall.