

 **Vino Gross**

Colles Haloze

 , 750 ml

 ,

 9870009304



Alkoholgehalt: 0,0 %

Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Gebratene Forelle mit Sauerampfer, Kartoffel und gerösteten
Sonnenblumenkernen (Fisch)

Hähnchen mit Estragon, Artischocken und grünen Oliven (Geflügel)

Gerstenrisotto mit Pfifferlingen, Liebstöckel und gereiftem
Ziegenkäse (vegetarisch)



Tasting review

by Christoph Raffelt on 17.08.2026

Informationen zum Wein

Der *Colles Haloze* 2023 ist ein reinsortiger Sauvignon Blanc aus der Parzelle Colles innerhalb der steilen Einzellage Gorca. Die 16 Jahre alten Reben mit ihren kleinen, kompakten Trauben wachsen auf Opok, dem für Haloze typischen Mergel- und Kalkstein, in 290 bis 330 Metern Höhe und in Steillagen mit bis zu 65 % Neigung. Gelesen wurde am 18. September. Nach spontaner Gärung reifte der Wein zwölf Monate in großen gebrauchten Holzfässern und anschließend im Edelstahl. Am 3. Juli 2025 wurde er ungeschönt, ungefiltert und ohne Schwefelzugabe gefüllt.

Farbe

helles, leuchtendes Goldgelb mit grünen Reflexen

Nase

Der 2023er *Colles* ist ein würziger Sauvignon Blanc, bei dem die Rebsorte weit entfernt von jeder vordergründigen Exotik erscheint. Apfel und Apfelschale, Quitte und grüne Papaya treffen auf Kamille, Fenchelgrün und eine Vielzahl von Gartenkräutern. Dazu kommen Kreide, dezente reduktive Noten und ein feiner Rauch, der durchaus an große Pouilly-Fumés erinnert, ohne dass der *Colles* seinen eigenen Charakter verliert. Karg und kühl, aber niemals streng, entwickelt er mit Luft immer mehr Tiefe und Würze.

Gaumen

Am Gaumen präsentiert sich der *Colles* saftig und fest mit einer lebendigen, hervorragend integrierten Säure. Grüner Tee, Gartenkräuter und herbe Zitrusnoten verbinden sich mit feuchtem Unterholz, Rauch und einer ausgeprägten kalkigen Mineralität. Eine dezente Hefenote und ein Hauch Gerbstoff verleihen zusätzliche Textur und Grip. Trotz seiner herben, steinigen Seite besitzt der Wein genügend Saft, um nicht spröde zu wirken. Im langen, animierenden Finale bleiben Kräuter, Rauch und eine feine salzige Spannung zurück. Ein eigenständiger Sauvignon Blanc, bei dem Herkunft und Struktur deutlich vor Sortenaromatik stehen.