

 **Weingut am Klotz**

# *Sauvignon Blanc Kalk und Löss*

 2024, 750 ml

 Deutschland, Baden

 9912023637

 Sauvignon Blanc

Alkoholgehalt: 12,0 %

## Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt  
Sushi Auswahl (Fisch, Gemüse)

Ziegenkäse mit Schwarzen und Weißen Johannisbeeren und Olivenöl  
(Vegetarisch, Käse)

Zitronen-Felchen mit Spargel und Salbei-Kartoffeln (Fisch)



# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 08.01.2026

## Information zum Wein

Die Reben dieses Sauvignon Blancs wachsen oben auf dem Berg um den Hof herum. Die Lössauflage auf dem Felsen ist höher als die am Hang, was die Böden hier etwas tiefgründiger und fruchtbarer macht. Der Kalk aus dem Jura bildet den Untergrund. Die Trauben werden reif gelesen, aber am Anfang ihrer Reife, weshalb es hier nur 12 Vol.-% Alkohol gibt. Der Wein wurde nur ganz grob filtriert. Geschwefelt wurde in sehr geringen Dosen erst kurz vor der Abfüllung. Der Sauvignon wurde im Edelstahl vergoren und ausgebaut.

## Farbe

helles Strohgelb

## Nase

Der *Sauvignon Blanc Kalk & Löss* lässt keinen Zweifel aufkommen, um was für eine Rebsorte es sich hier handelt. Es duftet nach Minze, Holunderblüten, Zitronen und Limetten, etwas Brennnessel und Weißer Johannisbeere mit Blättern. Dazu kommen Gartenkräuter etwas Kalk und eine warme Note von reifer Stachelbeere.

## Gaumen

Am Gaumen wirkt der Wein saftig und straff, durchdrungen von einer lebendigen Säure und kühlen Frische. Gleichzeitig aber findet man viel Struktur und Körper. Es ist ein intensiver, aromatischer Wein mit feiner, pikanter Kräuterwürze, einem Hauch von Zesten, wieder viel reifer, weißer Beere und einem Spritzer Limette.