



Weingut am Klotz

Cabernet Sauvignon



2022, 750 ml



Deutschland, Baden



9912023635



Cabernet Sauvignon

Alkoholgehalt:

13,0 %



Speisempfehlungen

von Marian Henß

Ofengegarte Rote Bete mit Brombeer-Vinaigrette, schwarzem Pfeffer und Kräuteremulsion.

Geschmorte Rinderschulter mit dunkler Jus, Lorbeer und leicht gerösteter Paprika

Lammkarree vom Grill mit Thymian-Oregano-Kruste und Selleriepüree

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 18.11.2025

Info:

Der Cabernet Sauvignon steht auf 369 Höhenmetern in der Lage Isteiner Kirchberg. Diese Reben stehen auf jurassischen Kalkablagerungen zwischen dem Rheingraben und dem südlichen Schwarzwald.

Diese warme Region bietet dieser internationalen Rebsorte ein Zuhause, in der sie sich wohlfühlen kann. Die Bedingungen werden als nahezu mediterran betitelt. Der Ausbau erfolgt in französischen Eichenfässern, wovon 30% Neuholz darstellen.

Farbe:

Dunkles Purpur mit violetten Reflexen und hellem Rand, klar leuchtend im Glas.

Nase:

In der Nase präsentiert sich pure, konzentrierte Cabernet-Frucht in voller Bandbreite: Cassis, Holunder, Pflaume, Heidelbeere, Brombeere und Schattenmorelle formen ein tiefes, opulentes, jedoch niemals schweres Aromenspektrum. Die Frucht bleibt klar, kühl und elegant, frei von rauchiger Süße oder alkoholischer Wuchtigkeit. Feine violette Anklänge setzen florale Noten von Veilchen und Hibiskus. Dazu treten warme Ledertöne, schwarzer Pfeffer, Wacholder und die typische rote, gekochte Paprika als klassisches Sortenmerkmal. Ein Hauch Rauch und Tabak vertieft die Komplexität, während Oregano und Salbei die Kräuterwürze definieren. Im Ausklang erscheinen zarteste Spuren von weißem Pfeffer und Anis.

Gaumen:

Am Gaumen zeigt sich ein leistungsstarker, zugleich überraschend geschmeidiger Cabernet Sauvignon mit viel Saftigkeit, Schmelz und klarem Trinkfluss. Das Tannin bleibt feingliedrig, seidig und vollkommen untergeordnet, derzeit noch stark von der Frucht überlagert und harmonisch eingebunden. Die Säure setzt einen präzisen, leicht adstringierenden Kontrapunkt, schenkt Struktur, Leichtigkeit und Frische. Kühl, mentholig und etherisch wirkt der Wein durch deutliche Anklänge von Minze und

Eukalyptus, die als klare Gegenpole zur dunklen, eleganten Frucht erscheinen. Die würzigen Akzente bleiben dezent und treten erst im Nachhall schemenhaft hervor. Prägend sind seine Fruchttiefe, seine Eleganz, die bemerkenswerte Leichtigkeit und der noble, seidige Gesamteindruck, getragen von feinen floralen Noten.