Weingut am Klotz

Gutedel Kalk und Löss

2023, 750 ml

Deutschland, Baden

9912023631

Gutedel

Alkoholgehalt: 11,0 %



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Blätterteig Gebäck mit Käse (vegetarisch)

Gegrillte Jakobsmuscheln mit Pak Choi und Hoisin Sauce

Kaninchen mit Lauchgemüse und Nussbutter

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 06.10.2026

Info zum Wein:

Ein Gutedel nach „ursprünglich-traditioneller“ Machart. Der Wein lag für ein Jahr ungeschwefelt im großen Holzfass, anschließend noch sechs Monate auf der Feinhefe im Edelstahl.

Farbe/ Aussehen:

Strahlendes Goldgelb.

Nase:

Der 2023er Isteiner Gutedel erinnert in der Nase an die großartigen Chasselas des Waadtlandes in der Schweiz. Haselnüsse, Hefe, Apfelschale, Birne, Muscheln und ein Hauch Meeresbrise, heller Tabak und Montelimar Nougat strömen aus dem Glas entgegen. Etwas Zitronenabrieb verleiht ihm Frische.

Gaumen:

Frische und Lebendigkeit ist das Credo am Gaumen, kalkige Mineralität paart sich mit feiner heller Frucht und salziger Note. Jeder Schluck lässt nach einem weiteren verlangen, ein wirklich außergewöhnlicher, eigenständiger und beindruckender Gutedel. Eine meiner Lieblingsrebsorten, oft unterschätzt und doch so elegant, vielschichtig und voller Poesie.