

 **Weingut am Klotz**

Sauvignon Blanc Kalk und Löss

 2023, 750 ml

 Deutschland, Baden

 9912023629

 Sauvignon Blanc

Alkoholgehalt: 12,0 %

Speiseempfehlungen

von Christina Hilker

Crostini mit Selleriesalat, Schafskäse und Orangenminze
(vegetarisch)

Saibling Carpaccio mit Borretsch-Gurken-Salsa
Kresse-Graupen-Risotto mit geräuchertem Heilbutt



Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 15.12.2024

Informationen zum Wein:

Der Ausbau erfolgte im Edelstahl, um die Rebsortentypizität und die Frische des Weines zu erhalten.

Farbe:

Leicht getrübbtes Goldgelb mit silbrigen Reflexen.

Nase:

Eine Fülle von wilden Kräutern, die pikant und herb anmuten, strömt aus dem Glas entgegen: Brennnessel, wilde Minze, Scharfgarbe und Cassisblatt vermischen sich mit Grapefruit, Limette und Kumquat. Ein kühler, charaktervoller Sauvignon-Stil, der markant, belebend und von Frische durchdrungen ist.

Gaumen:

Auf der Zunge setzt sich bei dem 2023er Kalk und Löss Sauvignon Blanc dieser kühle und frische Stil fort. Viel Zitrusfrucht paart sich mit den Kräutern der Nase und animiert mit jedem Schluck. Ein herb fruchtiger Gaumenöffner und Begleiter zu feiner Kräuterküche! Man bekommt förmlich bei jedem Schluck mehr Lust auf den nächsten Schluck.