



Weingut am Klotz

Steiner Grauburgunder



2023, 750 ml



Deutschland, Baden



9912023636



Pinot Gris/Grauburgunder

Alkoholgehalt:

12,5 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Gebratene Forelle mit Zitronenbutter & Petersilienkartoffeln (Fisch)

Lauwarmer Spargelsalat mit Zitrusvinaigrette & gerösteten Mandeln
(Gemüse, Vegetarisches)

Kalbsrücken mit Kräuterkruste, Fenchel & heller Jus (Fleisch, Kalb)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 07.01.2026

Information zum Wein

Die Reben dieses Grauburgunders wachsen in den Steillagen des Weinguts auf teils blankem Jurakalk mit oft nur wenige Zentimeter dicker Humusauflage. Die Trauben sind sehr klein und die Erträge dementsprechend sehr gering, was für Konzentration, Vielschichtigkeit und eine ausgeprägte Mineralität sorgt. Die Weine werden in diesem Weingut alle spontan vergoren und erhalten auch sonst keinerlei Zugaben außer einem leichten Füllschwefel kurz vor der Flaschenabfüllung. Dieser Grauburgunder wurde – wenn überhaupt – nur ganz grob filtriert. Er hatte etwas Schalenkontakt und wurde dann für ein Jahr im großen Holz, anschließend nochmals für rund sechs Monate im Edelstahl ausgebaut.

Farbe

Strohgelb

Nase

Der *Isteiner Grauburgunder* wirkt kühl, straight und frisch mit leichten Reduktionsnoten, Zitronenzesten und Apfelschalen. Dazu kommen Anklänge von reifem Apfel, etwas Birne, zerstoßener Stein und mit etwas Wärme auch ein Hauch von gebutterter Brioche.

Gaumen

Am Gaumen wirkt dieser Jahrgang schlank und geschliffen mit einer Mischung aus Apfel und Mostapfel, Zitrusfrüchten, Kräutern und Gestein. Die Säure ist hier prägend, der Grauburgunder für diese Region ungewöhnlich knackig und auf angenehme Weise fordernd, dabei leicht cremig in der Textur.