Franz Keller

Enselberg Jechtingen Spätburgunder 1G VDP Erste Lage

, 750 ml

Germany,

9912023819



Alkoholgehalt:	0,0 %
Residual sugar:	2 g/l

Food reccomendations

from Christina Hilker

Ziegenfrischkäse auf Radicchio mit eingelegten Gewürzpflaumen (vegetarisch)

Entenbrust mit Cassis Sauce, grünem Spargel und Pommes Dauphine

Rosa gebratenes Reh mit Holunderbeeren-Jus, Selleriepüree und geröstetem Buchweizen

Tasting review

by Christina Hilker on 17.06.2026

Info zum Wein:
Jechtinger Enselberg; gut durchwindete Westlage mit spektakulärem Blick in die Rheinebene ist wesentlich von ihrem teilweise hellerem, teilweise dunklen und steinigen Vulkangestein im Untergrund geprägt. Eine feine Lo?ssschicht bildet den Oberboden. Zwei 1999 und 2003 zu 100 Prozent mit burgundischen Pinot Noir-Klonen angelegte Parzellen.

Info zum Ausbau :
18 Monate Lagerung in französischem Barrique, 40% Neuholzanteil.
Farbe:
Tiefes Sauerkirschrot mit violetten Reflexen.

Nase:
Was für ein Verführer befindet sich hier im Glas, süße Sauerkirschen treffen auf Waldhimbeeren, Brombeeren und Cranberry. Mit Sauerstoff treten Piment und Zwetschge hinzu sowie Anklänge von edler Schokolade und schwarzem Pfeffer. Der Holzeinsatz ist überaus gekonnt und verleiht ihm bereits im Duft die perfekte Struktur.

Gaumen:
Auf der Zunge überzeugt der 2023er Jechtinger Enselberg Spätburgunder VDP. Erste Lage mit saftiger und süßer roter und dunkler Frucht, feinster Mineralität und burgundischer Finesse. Der lange Nachhall lebt von perfekter Balance zwischen Frucht, Frische und Struktur. Er ist im momentanen Stadium schon wunderbar zu trinken und besitzt ein sehr gutes Reifepotential.