

 **Franz Keller**

Eichberg Oberrotweil Spätburgunder GG

 , 750 ml

 **Germany,**

 **9912023575**



Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 1 g/l



Food recommendations

from Marian Henß

**Peking-Ente mit Süßkartoffel-Kürbis-Pfanne und
gerösteten Wirsingblättern**

(Geflügel)

Kohlroulade mit Pilz-Walnuss-Füllung

(Gemüse & Vegetarisch)

Beef Tea-Essenz mit Praline vom Ochsenchwanz

(Fleisch)

Tasting review

by Marian Henß on 19.11.2023

Info:

1994 pflanzte Fritz Keller diese Parzelle im Oberrotweiler Eichberg mit burgundischem Klonmaterial. Die Parzelle ist eher im unteren Teil der Lage. Die Exposition ist dominierend nach Süden, aber teilweise auch nach Südosten und Südwesten ausgerichtet. Der Tephrit, ein dunkles Vulkangestein, das sich meist durch Ergüsse in Kraternähe befindet, sorgt für einen markanten Typus Spätburgunder.

Alle Spätburgunder im Weingut Franz Keller werden im Barrique ausgebaut. Für die Erste Lage Oberbergen Bassgeige ist der Anteil an Neuholz gering bei 10-20%, aber selbst im GG-Bereich übersteigt diese Quote selten die 35%. Im Eichberg waren es in 2021 gar 45%. Der Spätburgunder reift in den Fässern für 18 Monate.

Farbe:

Dunkel leuchtendes Kirschrot mit zartvioletten Reflexen

Nase:

Tief und dunkel mutet er an. Heidelbeere, Holunderbeere sowie etwas Schwarzkirsche bauen sich langsam auf. Dazu kommen, wie gerufen, eingelegte Schattenmorellen sowie ein Hauch Himbeere und Brombeere. Nach einigen Augenblicken wird die Frucht von der sich aufbauenden floralen Note überlagert. Flieder, Veilchen und Stiefmütterchen prägen ihn nun. Im Hintergrund sind Fenchel und Artischocke zu erkennen und sorgen für vegetabile Frische. Koriandersaat und Kümmel treffen diesen Nerv und bringen zusätzliche etherische Würze ins Spiel. Ein Hauch gerösteter Kaffee sorgt neben Darjeeling und Chai für eine intensive, langanhaltende Begegnung.

Gaumen:

2021 Oberrotweil Eichberg Spätburgunder GG füllt den Mundraum sofort aus. Seine Frucht ist dicht und ausladend. Aber er bewahrt stets den Charakter des kühlen Jahrgangs 2021. Wie ein feiner Strahl trifft er mit viel Druck auf den Gaumen. Die Frucht zeigt sich nun viel kleinteiliger und ist deutlich von einem gehörigen Säuredruck geprägt. Er wirkt kompakt und auch deutlich heller als seinen Nase vermuten ließ. Die florale Aromatik gruppiert sich wunderbar mit der etherischen Seite. Er kleidet den Mundraum voll und enorm samtig aus. Die Kühle und Eleganz sind enorm animierend und fordern direkt den nächsten Schluck.