

 **Franz Keller**

# *Oberbergener Bassgeige Grauburgunder VDP Erste Lage*

 , 750 ml

 **Germany,**

 9912023578



**Alkoholgehalt:** 0,0 %



## **Food recommendations**

from Marian Henß

**Ravioli mit Ricotta und Spinat mit Salbeibutter**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Rahmgeschnetzeltes vom Kalb mit Knöpfle**

(Fleisch)

**Gelbe Linsen mit Radicchio und Zitrone**

(Gemüse & Vegetarisch)

# Tasting review

by Marian Henß on 05.01.2024

## Info:

Die Bassgeige in Oberbergen ist die Lage schlechthin. Überwiegend findet man Löss auf Vulkangestein sowie etwas Basalt.

Das Parzellenspektrum zieht sich von hoch gelegenen, kühlen Teilen der Bassgeige bis hin zu südlicher Exposition in den flacheren Teilen Nahe des Dorfes. Die Balance dieser beiden Welten ist erstrebenswert.

Große Holzfässer kommen zum Einsatz sowie geringe Mengen im Stahltank.

## Farbe:

Leuchtendes Strohgelb mit leichter Tendenz zu einem Orange und hellen Reflexen

## Nase:

Ein sehr einladender und tiefer Duft nimmt den gesamten Raum des Glases ein. Allen voran schreiten die hellen Früchte. Kandierte Quitte, saftige Birne, Pfirsich und ein Hauch Ananas.

Hinter der Frucht taucht eine sehr hefige Note auf, die sowohl an warme Brioche als auch gedeckten Kuchen mit warmem Apfel hervorbringt. Eine Brise Zimt und Nelke mischt sich darunter. Weiße Blüten breiten sich nun langsam aus. Mandel, Apfel, aber auch Jasmin und Orchidee bieten ein bereits Spektrum an floralen, eleganten Akzenten. Dahinter reiht sich direkt eine Vielzahl heimischer Gartenkräuter ein.

## Gaumen:

Gekonnt und selbstbewusst fließt er über den Gaumen. Grauburgunder mit viel Anspruch. Er ruht dabei absolut in sich. Die Frucht ist keineswegs aufdringlich, aber deutlich zu erkennen. Ein zarter Schmelz schmeichelt der Frucht dieses sonst sehr trockenen Weines. Die hefige Komponente der Nase wird auch am Gaumen sehr gut wahrnehmbar. Ein feiner Bitterton gönnt ihm Akzente und sorgt für reichlich Abwechslung. Dieses Spiel aus Frucht und herben Noten animiert total. Hinten raus brilliert er durch ein reines, salziges Finish von enormer Länge.