

 **Franz Keller**

# *Achkarren Spätburgunder*

 , 750 ml

 Germany,

 9912023568



Alkoholgehalt: 0,0 %



## Food recommendations

from Marian Henß

**Ragout von Waldpilzen mit Bandnudeln**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Sellerie aus dem Ofen mit Petersilien-Pesto**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Geräucherte Entenbrust mit Feldsalat und**

**Himbeeressig-Vinaigrette**

(Geflügel)

# Tasting review

by Marian Henß on 19.11.2023

## Info:

Alle Spätburgunder im Weingut Franz Keller werden im Barrique ausgebaut. Beim Ortswein Achkarren ist der Anteil an Neuholz gering, aber selbst im GG-Bereich übersteigt diese Quote nie 35%. Der Spätburgunder reift in den Fässern für 18 Monate.

Achkarren Spätburgunder ist eine Vermählung der VDP. Große Lage Achkarren Schlossberg sowie der Lage Castellberg. Im Untergrund findet sich Tephrit, schwarze Erde und Löss. Tephrit ist ein alkalisches, basaltisches Gestein. Dieses Ergussgestein ist meist in vulkanischen Regionen vorzufinden und kann feinkristallin bis porphyrisch sein.

## Farbe:

Leuchtendes, helles Kirschrot mit hellen Reflexen

## Nase:

Brilliant und reintonig wirkt die Frucht des 2021 Achkarren Spätburgunder von Franz Keller. In vollem Umfang präsentiert er uns dabei Sauerkirsche, Himbeere sowie etwas Heidelbeere. Getrocknete Feigen und Cranberry passen dazu sehr gut und verleihen ihm Tiefe. Kardamom und schwarzer Pfeffer sind schwach im Hintergrund, tragen aber eine wichtige Rolle. Er lebt von feiner Kräuterwürze. Bohnenkraut, Majoran und Salbei versorgen ihn mit Frische. Nur zurückhaltend zeigt er uns Kiefernadeln und -zapfen sowie etwas Zimt.

## Gaumen:

Am Gaumen führt er dieses Spiel nahtlos fort. Voller, kühler Finesse und von seinen pikanten Säurestruktur geprägt, führt die Aromen am roten Faden entlang. Die Sauerkirsche sowie knackige Himbeere sind hierbei prägend. Sein Mundgefühl ist äußerst seidig und wahnsinnig elegant. Eine feine Schärfe baut sich langsam auf, der die Frucht nicht viel entgegenzusetzen hat. Das ist sehr animierend. Hier kommt das kalte Jahr 2021 sehr gut durch. Die Trockenfrüchte zeigen sich zurückhaltend und wohl dosiert. Die Kräuterfrische haucht ihm Energie und Länge ein.