

 **Franz Keller**

Achkarren Spätburgunder

 , 750 ml

 **Germany,**

 **9912023588**



Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 1 g/l

Food reccomendations

from Marian Henß

Schweinebraten mit Schupfnudeln und Zwiebeljus

Hirschschinken mit Feldsalat und Granatapfel-Vinaigrette

Udon-Nudeln mit gebackener Ente und Soja-Sauce

Tasting review

by Marian Henß on 24.02.2025

Farbe:

Leuchtendes Kirschrot mit leicht violetten Reflexen und hellem Rand

Nase:

In der Nase betört er enorm. Schwarze Johannisbeere, Heidelbeere, Brombeere, Himbeere und jegliche Art der Kirsche wirken umwerfend fruchtig und anziehend. Die Kirsche wirkt dabei äußerst saftig. Durch seine herbe, dunkle Art erinnert er auch an durchaus markanten Aronia-Saft. Er liefert dazu reichlich waldige Nuancen. Unterholz, feuchter Waldboden, etherische Würze und Geäst. Dadurch ergebe sich in der Folge Wacholder und Rosmarin. Elegant und floral baut er sich dahinter auf. Veilchen stechen hervor. Seine Frucht ist durchgehend präsent, aber von der Würze unterlegt. Dunkle Schokolade, Pfeffer und Lakritz präsentieren sich dezent im weiteren Verlauf der Nase. Nie aufdringlich. Immer die Balance suchend.

Gaumen:

Am Gaumen hält er alle Versprechen der Nase. Ein schlanker, seidiger und rasiger Spätburgunder steht vor uns im Glas. Er zeigt dabei reichlich Eleganz und Frische. Seine Säure ist dabei ausschlaggebend für diese Attribute sowie den Trinkfluss. Er weist für die Rebsorte sogar ein kraftvolleres Tannin auf, was ihm sehr gutsteht. Struktur und Rückgrat erhält er dadurch zu Genüge. Erwachsen und in sich ruhend. Für einen Ortswein ist das durchaus sehr gut bis herausragend. Er zeigt Charakter, Herkunft und Würze. Gehaltvoll, dicht und kompakt. Die Frucht ist entscheidend, aber erfährt auch im Nachhall wieder Würze und waldige Aromen.