

 **Franz Keller**

*"Steinriese" Oberbergen*

*Bassgeige Spätburgunder GG*

 , 750 ml

 **Germany,**

 9912023597



**Alkoholgehalt:** 0,0 %

**Residual sugar:** 2 g/l

## Food recommendations

from Christoph Raffelt

Taubenbrust mit Spitzkohl-Cannelloni, jungen Möhren  
und Taubenjus (Geflügel)

Kalbsnierchen und Kalbsbries mit Morchelrahm und  
Polenta (Kalb)

Lamm-Carre e vom Holzkohlegrill mit Kalbs-Jus von  
Kalbskopf und ligurischen Oliven (Lamm)

# Tasting review

by Christoph Raffelt on 06.08.2024

## Informationen zum Wein

Der Wein stammt aus dem Oberbergener Steinriesen. Dieses Gewann gehört zur Oberbergener Bassgeige und liegt schräg gegenüber dem Weingut. Hier herrscht ein steiniger, heller Vulkanboden mit hohem Kalk- und Eisenanteil vor. Bestockt ist er mit 100% burgundischen Pinot Noir-Klonen mit sehr niedrigem Ertrag. Vergoren wurde er spontan auf 1,5 Gramm Restzucker. Ausgebaut wurde er 18 Monate in französischen Barriques mit ca. 45% Neuholzanteil.

## Farbe

mittleres Kirschrot

## Nase

Der *Steinriese Spätburgunder* ist der aktuell noch verschlossenste Wein aus der Riege von Friedrich Keller. Es duftet nach Rosen und Veilchen, dunklen Himbeeren, Brombeeren und Kirschen mit Thymian, Wacholder, Lorbeer und leicht angeräuchertem, abgehangenem Fleisch. Dazu kommen Noten von Bleistiftabrieb, Pfeffer, Unterholz mit Laub, Pilzen und Torf. Es ist ein tiefgründiger, höchst komplexer Wein.

## Gaumen

Am Gaumen merkt man zwar, dass hier alles noch mit angezogener Handbremse läuft und doch ist das jetzt schon ein saftiger, reintöniger, tiefer Wein, bei dem die reifen Kirschen und schwarzen Beeren mit Gesteinsmehl, etwas Mokka, Minze und Grafit bestäubt wurden. Die Säure zeigt einen agilen Biss, die Textur ist fein, das Tannin griffig, der Wein intensiv, reif, lang, saftig, ätherisch und packend. Ein großer Spätburgunder.