

 **Franz Keller**

# *Kirchberg Oberrotweil* *Spätburgunder GG*

 , 1500 ml

 **Germany,**

 **9912023594**



**Alkoholgehalt:** 0,0 %

**Residual sugar:** 1 g/l



## **Food reccomendations**

from Christoph Raffelt

Ravioli gefüllt mit Wagyu und weißem Trüffel an  
Trüffelschaum (Rind)

Entenbrust auf Shiso-Rotkohl mit Zimt-Balsamico-  
Kirschen (Geflügel)

Meditarraner Couscous mit Ratatouille (vegetarisch)

# Tasting review

by Christoph Raffelt on 07.08.2024

## Informationen zum Wein

Der Wein stammt aus dem Oberrotweiler Kirchberg, einer süd-westlich exponierten Lage mit hellem, kalkhaltigen Vulkanschotter, die 1975 und 1982 mit deutschen Klonen angelegt wurde. Vergoren wurde er spontan auf 1,2 Gramm Restzucker. Ausgebaut wurde er 18 Monate in französischen Barriques mit 40% Neuholzanteil. Den 2022er gibt es nur in Magnums. Es ist der letzte Jahrgang dieses Weines.

## Farbe

Transparentes Kirschrot

## Nase

Die Nase des *Kirchbergs* wirkt offen und einladend mit einer reifen, dunklen Kirschfrucht, einem Anklang von Zimt, etwas Grafit und zerstoßenem Gestein. Darüber kann man Noten von Eibisch und Heckenrosen wahrnehmen.

## Gaumen

Am Gaumen bringt der Spätburgunder eine ordentliche Portion Hedonismus ins Spiel. Auch hier gibt es viel saftige, reife dunkle Kirsche mit Zimt. Gleichzeitig wirkt der Wein sensibel, filigran, kristallin und bereits jetzt offen und köstlich mit seinem kühlen Saft und der inneren Wärme, den geschliffenen Tannin, dem leichten Grip und der geschliffenen Säure.