Franz Keller

Eichberg Oberrotweil Spätburgunder GG

2022, 750 ml

Deutschland, Baden

9912023595

Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt:	13,0 %
Restsüße:	1 g/l

Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Geschmorte Bäckchen mit Jus, Sellerie- und Kartoffelpüree sowie Schnibbelbohnen (Rind)

Ente mit geschmortem Kürbis, Semmelknödel und Balsamico-Jus (Geflügel)

Gerösteter Blumenkohl, Pilztartar und Kirsch-Jus (vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 07.08.2024

Informationen zum Wein
Der Wein stammt aus dem Oberrotweiler Eichberg, einer südlich, teils auch süd-westlich exponierten Lage mit schwarzem Vulkangestein, die 1994 mit burgundischen Klonen angelegt wurde. Vergoren wurde er spontan auf 1,3 Gramm Restzucker. Ausgebaut wurde er 18 Monate in französischen Barriques mit 45% Neuholzanteil.
Farbe
mittleres Kirschrot

Nase
Der *Eichberg Spätburgunder* präsentiert sich typisch kraftvoll und dunkelwürzig, herb und kräutrig mit einer einladend reifen, süßen und säuerlichen Kirschfrucht, die von indischen Gewürzen und Noten von ewas abgehangenem Rindfleisch begleitet wird. Dazu gibt es ein wenig Cassis, was auf eine leichte Reduktion hindeutet.

Gaumen
Am Gaumen ist der Wein fleischig und saftig mit einer Mischung aus Waldbeeren und wiederum süßen und säuerlichen Kirschen, etwas Rose, Grafit und Gestein. Das Tannin ist noch fest, das Holz aber sehr gut eingebunden. Es schwingt ein Hauch von Rustikalität mit in diesem Wein und das meine ich nicht negativ. Im Gegenteil schafft der Wein für mich so eine Verbindung zu dem Ort, wo er herkommt: Dem Boden, der Erde, während die Frucht nicht nur fleischig, sondern saftig wirkt und ein paar ätherische Noten mitschwingen.