



Franz Keller

Spätburgunder vom Löss



2023, 750 ml



Deutschland, Baden



9912023821



Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 13,0 %

Restsüße: 2 g/l



Speisempfehlungen

von Marian Henß

Rosa gebratene Rehkeule mit Wacholderjus und Preiselbeeren

Geräucherte Rote-Bete-Tatar mit Kren und Leinöl

Levantinische Lamm-Köfte mit Kräuterdip und gegrillter Aubergine

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 23.11.2025

Farbe:

Leuchtendes Kirschrot mit zartvioletten Reflexen und hellem Rand.

Nase:

Die Aromatik zeigt sich zunächst deutlich reduktiv, mit einer säuerlich-betörenden Spannung, die unmittelbar an Sauerkirsche erinnert – Spätwunder in seiner reinsten Ausprägung. Dazu gesellt sich ein vielschichtiges Spektrum wilder roter Früchte: Walderdbeere, Wildhimbeere, Weichsel, Wildkirsche und auch die leicht herbe Vogelbeere. Unterlegt wird das Ganze von einem feingliedrigen waldigen Fundament – ein Hauch von Unterholz, Tannennadel und Tannenzapfen, harzig und etherisch zugleich. Würzige Akzente von Wacholder, weißem Pfeffer und schwarzem Pfeffer setzen einen prägnanten Kontrapunkt. Ein Duftbild voller Leichtigkeit, Frische und Zugänglichkeit, unkompliziert und dennoch einladend und charaktervoll.

Gaumen:

Am Gaumen dominiert die rote Frucht klar und prägend: Fettberunner in Reinform, getragen von einer überraschend kühlen, seidig anmutenden Textur, die spitz zuläuft und dem Wein eine animierende Dynamik verleiht. Die Säure zeigt sich fein strukturiert, präsent und vom spürbaren Tanninzug begleitet, was insgesamt eine markante Adstringenz erzeugt – genau jener Zug, der großen Durst macht und den Trinkfluss enorm beschleunigt. Die Frucht bleibt in ihrer spitzen, kühlen Form stets transparent und elegant, wirkt leichtfüßig, fast non-chalant und durchweg einladend. Aromatisch wiederholt sich die Nase konsequent: Sauerkirsche, Waldwürze, die etherischen Waldnoten von Nadelholz und Zapfen, dazu Wacholder und Pfeffer – ein stimmiges, reduktives und frisches Gesamtbild. Der Wein präsentiert sich als idealer Einstieg in die Welt der Spätburgunder: leicht gekühlt serviert ein fruchtbetonter, frischer, unkomplizierter Begleiter für den großen Durst.