Franz Keller

Oberbergener Bassgeige Spätburgunder VDP Erste Lage

2023, 750 ml

Deutschland, Baden

9912023818

Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt:	13,0 %
Restsüße:	2 g/l

Speisempfehlungen

von Marian Henß

Geschmorte Hirschschulter mit Wacholder, Wurzelgemüse und Gewürz-Jus

Gegrillter Radicchio mit Balsamico-Reduktion, Walnüssen und Kräuteröl

Pilz-Ragout aus Kräuterseitlingen und Steinpilzen mit Selleriepüree und Thymian

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 23.11.2025

Info:

Die Weine für die Selektion der Bassgeige VDP.Erste Lage in Oberbergen wachsen vornehmlich auf Löss und Basalt.

Die Weine werden für zwölf Monate in französischen Barriques ausgebaut. 10-20% der Fässer sind dabei neu, also ein sehr geringer Anteil.

Farbe:

Kompaktes Kirschrot mit heller werdendem Rand und dezenter Trübung

Nase:

Die Aromatik zeigt sich deutlich dunkler und floraler als beim Vorgängerwein: violette und bläuliche Noten prägen das Bild, getragen von Holunderbeere, Heidelbeere, Süßkirsche und wilden Himbeeren. Dazu gesellen sich florale Akzente – Veilchen, Hibiskus und andere dunkle Blüten – die dem Wein eine leicht verschleierte, geheimnisvolle Tiefe geben. Die Textur der Nase wirkt wie ein feines, straff gespanntes Seidentuch, das sich anlegt und zugleich Spannung erzeugt. Würze spielt nur eine Nebenrolle: subtile etherische Noten von Eukalyptus und Minze tauchen im Hintergrund auf, kühl und zurückhaltend. Ein kühler Unterton von weißem Pfeffer, nassen Steinen und einer salzigen, beinahe maritimen Brise – Gischt, mineralisch-salzige Frische – setzt einen prägnanten Akzent. Insgesamt eine dunkle, elegante, kühl wirkende und zugleich kompakte Nase mit klarer Kontur.

Gaumen:

Am Gaumen zeigt sich die Bassgeige kompakt und dicht, getragen von einem griffigen Tannin, das das gesamte Mundgefühl strukturiert. Das feine, präzise Tanningerüst legt sich mit einem zarten Bitterimpuls an die Gaumenflächen, niemals störend, vielmehr hoch animierend und angenehm. Die Säure ist perfekt integriert und wirkt wie ein inneres Skelett, das dem Wein Frische, Spannung und Halt gibt. Die Frucht erscheint dicht, vordergründig und präsent, zugleich aber stets eingebettet in ein herzhaftes, großzügiges, wohlwollendes Kerngefühl. Mit zunehmendem Kontakt wird das Tannin etwas markanter, fast pelzig, jedoch angenehm und unterstützend – es trägt die

Frucht, hebt sie und verleiht Tiefe. Deutlich spürbar ist die qualitative Differenz zum vorherigen Wein: mehr Substanz, mehr Seidigkeit, mehr Detailtiefe. Der Wein verbindet Finesse und kühle Präzision mit einer unkomplizierten Zugänglichkeit – ein charaktervoller Spätburgunder, großzügig, klar, offen, und dabei von eleganter Struktur und innerer Ruhe. Viel Wein fürs Geld und ein echtes Genuss-Erlebnis.