

 **Franz Keller**

Schlossberg Achkarren Spätburgunder GG

 , 750 ml

 **Germany,**

 **9912023596**



Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 2 g/l



Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Brust von der Ente, Orangensauce, Rotkohl,
Topfenspätzle (Geflügel)

Rehrücken mit Guanciale, getrockneten Kirschen und
Wildsauce nach Rambichler (Wild)

Gefüllter Ochenschwanz, Selleriepüree und Bohnen
(Rind)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 07.08.2024

Beim Weingut Franz Keller steht schon seit einiger Zeit mit Friedrich Keller die dritte Generation in den Startlöchern. In den letzten Jahren haben Friedrich und Vater Fritz das Weingut gemeinsam geführt und Entscheidungen getroffen und übernimmt Friedrich mehr und mehr das Zepter. Er ist durch und durch Winzer und lebt den Wein. Er will das Weingut Franz Keller nun konsequent auf das nächste Level heben. Schon Vater Fritz hat das Weingut naturnah ausgerichtet Friedrich stellt nun komplett auf Bio um und tastet sich langsames auch an biodynamische Aspekte heran. An der Qualitätsschraube wurde in den letzten Jahren schon gedreht, nun geht man auch hier den nächsten Schritt und trennt sich von weniger guten Lagen, verringert somit die Fläche und strafft das Sortiment.

Farbe

mittleres Kirschrot

Nase

Der *Schlossberg Spätburgunder* ist ein extrem saftiger, dunkelfruchtiger, schon in der Nase höchst komplexer, dabei fleischiger, tiefer Wein, der gleichzeitig überhaupt nicht überladen, sondern präzise gewirkt, lebendig, saftig und einladend wirkt. Über der reifen, dunklen Kirschfrucht liegt ein Dunst aus Rauch und Rosen, Nüssen und einer eleganten Holzwürze.

Gaumen

Am Gaumen ist das ein Wein, dessen Säure und Tanninstruktur schon jetzt so integriert wirkt, dass man Mühe haben wird, ihn lange liegenzulassen, auch wenn ihm das zusätzliche Dimensionen verleihen wird. Das ist schon jetzt ein großer deutscher Spätburgunder, fein und dicht gewirkt, tief und lang mit einer Konzentration, die jedoch überhaupt nicht angestrengt, sondern vielmehr entspannt wirkt, als habe sich alles ganz natürlich zusammengefunden.