

 **Franz Keller**

Kirchberg Oberrotweil *Spätburgunder GG*

 , 750 ml

 **Germany,**

 **9912023574**



Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 1 g/l



Food recommendations

from Marian Henß

**Gebratenes Kalbsbries mit karamellisierten Möhren
und Thymian-Kalbsjus**
(Fleisch)

**Ossobuco mit geschmortem Wurzelgemüse und
Pastinakenstampf**
(Fleisch)

**Gebratene Petersilienwurzel mit gerösteten
Mandeln, Kräuteröl und Pflaumen-Dattel-Auszug**
(Gemüse & Vegetarisch)

Tasting review

by Marian Henß on 24.11.2023

Info:

Die Lage Kirchberg in Oberrotweil variiert in Ihrer Exposition von West nach Süd/Südwest. Der westliche Teil weist einen deutlich höheren Gesteinsanteil auf. Der Einfluss des Windes ist hier ebenso entscheidend. Im Vergleich zum nahe gelegenen Eichberg oder dem Schlossberg ist der Kirchberg immer spürbar kühler. Im Boden findet sich heller, kalkhaltiger Vulkanschotter. Die Parzelle von 1975 von Franz Keller angelegt.

Alle Spätburgunder im Weingut Franz Keller werden im Barrique ausgebaut. Für die Erste Lage Oberbergen Bassgeige ist der Anteil an Neuholz gering bei 10-20%, aber selbst im GG-Bereich übersteigt diese Quote selten die 35%. In diesem Jahr waren es allerdings 40% neues Holz. Der Spätburgunder reift in den Fässern für 18 Monate.

Farbe:

Brillantes, leuchtendes Kirschrot mit zartem, hellem Rand

Nase:

Phänomenal und vielschichtig posaut er aus dem Glas. Lautstark präsentiert sich die Frucht. Sauerkirsche prägt ihn dabei. Minutenlang nagelt sich diese herrlich animierende Frucht am Gaumen fest. Schattenmorelle, rote Johannisbeere und Himbeere unterstützen diesen Gedanken. Er wirkt kühlend und erfrischend. Das kühle Jahr 2021 leistet seinen Beitrag zu diesem neuen Stil bei Keller. Eine feine Würze im Hintergrund unterstreicht ihn. Pfeffer, Oregano und Salbei sind hervorzuheben. Ganz zart klingen Nuancen von Waldboden, Tannennadeln und -zapfen an. Das wirkt etherisch sowie erdig zugleich. Kakaobohnen sowie ein Hauch Zartbitterschokolade verschaffen ihm Komplexität. Zum Schluss kommt noch Wacholder in voller Stärke zum Vorschein.

Gaumen:

Majestätisch wirkt er am Gaumen. Seine samtige Struktur kleidet den Mundraum voll aus. Ein sehr feines, geschliffenes Tannin unterstützt ihn dabei. Schließlich kommt die Sauerkirsche zur Geltung. Frucht und seine knackige, animierende Säurestruktur übernehmen das Ruder. Die Frucht ist wahnsinnig sexy und förmlich zum Reinbeißen. Er wirkt dabei etherisch-kühlend und profitiert von dieser frischen Kräuterdominanz, die sich hinter der Kirsche etabliert. Eukalyptus, Minze und Petersilie sind dabei hervorzuheben. Sein feiner, mineralischer Auftritt ergänzt diese kühlen, eleganten Charakterzüge deutlich.