Franz Keller

Schlossberg Achkarren Spätburgunder GG

2022, 750 ml

Deutschland, Baden

9912023596

Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt:	12,5 %
Restsüße:	2 g/l



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

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

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

Gefüllter Ochsenschwanz, Selleriepüree und Bohnen (Rind)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 07.08.2024

Informationen zum Wein
Der Wein stammt aus dem Achkarrer Schlossberg, der von schwarzer Vulkanerde (Tephrit) geprägt ist. Die Parzellen werden von bis zu 4 Meter hohen Trockenmauern gesichert. Die 20 bis 30 Jahre alten Reben stammen aus einer sé lection massale. Vergoren wurde er spontan auf 1,6 Gramm Restzucker. Ausgebaut wurde er 18 Monate in französischen Barriques mit 35% Neuholzanteil.

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.