

 **Franz Keller**

Enselberg Jechtingen *Spätburgunder GG*

 2021, 750 ml

 Deutschland, Baden

 9912023573

 Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 12,50,0 %

Restsüße: 1 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Marian Henß

Rinderbraten in Spätburgunder-Jus mit Knöpfle

(Fleisch)

Schweinebäckchen mit Kartoffelstampf und

Kohlrabi

(Fleisch)

Gebackene Süßkartoffel mit Sauce Hollandaise und

gerösteten Mandeln

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 28.11.2023

Info:

Die VDP. Große Lage Enselberg in Jechtigen ist geprägt von helleren sowie dunkleren Elementen des Vulkangesteins. Die Lössauflage darauf sorgt für eine nötige Drainage als auch genug Stickstoffversorgung. Die Lage steht im Wind und ist nach Westen orientiert. Von dort genießt man im Übrigen einen spektakulären Ausblick auf die Rheinebene. Der Enselberg besteht aus zwei Parzellen, die 1999 und 2003 aus burgundischen Klonen angelegt wurden.

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%. Der Spätburgunder reift in den Fässern für 18 Monate.

Farbe:

Wunderschön leuchtendes Kirschrot, heller Rand

Nase:

Atemberaubend schön strahlt und singt der Enselberg Spätburgunder GG aus dem Glas. Würzig, fruchtig und elegant kühlend zugleich. Er zeigt seine Herkunft mit kompakter Süßkirschfrucht, die wunderbar von Sauerkirsche und Himbeere flankiert wird. Im Hintergrund wirkt er dunkel und mysteriös. Schattenmorelle, Pflaume, aber auch ein Hauch Schlehe schwirren da umher. Rote Bete, roter Pfeffer und Wacholder versorgen ich mit Erdigkeit und Würze. Anklänge von Zedernholz sowie Moos schlagen in die exakt gleiche Kerbe. Eine feine etherische Würze rundet ihn ab.

Gaumen:

Am Gaumen wirkt dann der Enselberg zart und filigran. Wie ein Engel schwebt er über einem. Förmlich nicht greifbar, denn er wirkt leichtfüßig und zurückhaltend. Seine Frucht lebt nun voll auf durch Himbeere und Sauerkirsche. Die Säure dominiert die Frucht dabei sehr gekonnt. Hell, seidig und langanhaltend. Seine Würze gliedert sich harmonisch ein. Die etherischen und erdigen Nuancen gewinnen langsam aber sich das Oberwasser. Ganz subtil, nie laut und von einer unfassbaren Länge geprägt.