

 **Franz Keller**

Schlossberg Achkarren Grauburgunder GG

 2021, 750 ml

 Deutschland, Baden

 9912023571

 Pinot Gris/Grauburgunder

Alkoholgehalt: 12,50,0 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Marian Henß

Gebratener Zander mit Senf-Dill-Sauce und

Mangold

(Fisch)

Wirsing-Pfanne mit Kartoffel, Speck und gerösteten

Mandeln

(Fleisch)

Geschmortes Kaninchen mit Schmorgemüsepuree

und Rotweinzwiebeln

(Wild)

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 28.11.2023

Info:

In der VDP. Große Lage Schlossberg in Achkarren stehen Grauburgunder und Spätburgunder. Das Kernstück der Lage ist vom Wind geschützt und enorm steil. Die Stauwärme ist eine bedeutende Charaktereigenschaft dieser historischen Lage.

Fritz Keller hat seinerzeit von der Rodung der alten Reben in dieser Lage mitbekommen. Er wollte sofort die Genetik schützen. Obwohl die damaligen Inhaber keinen Nachfolger hatten, galt. „Achkarrer verkaufen nicht an Oberbergener“! Die uralten Reben konnten gerettet werden, nur nachdem Fritz Keller nachweislich eine Großmutter aus Achkarren vorweisen konnte.

Zu den alten Reben im Kernstück ist seit 2009 auch eine Parzelle mit schwarzer Vulkanerde und einer bis zu 4m hohen Trockenmauer. Auf einer Länge von 150m erstreckt sich dieses konservierte Stück Kulturerbe. Per Sélection Massale hat man hier aus dem uralten Rebmateriale die Zukunft gesichert.

Der Ausbau erfolgt für 12 Monate im großen Holzfass(1000l und größer), das selbstredend nicht neu zu sein hat. Nach dieser ersten Reife geht es für weitere sechs Monate auf der Vollhefe in Stahltanks. So geht Grauburgunder – auch!

Farbe:

Intensiv leuchtendes Goldgelb mit zartgrünen Reflexen

Nase:

Der Grauburgunder Großes Gewächs aus der Lage Schlossberg in Achkarren duftet herrlich verlockend. Das 2021er Exemplar wirkt überzeugend, eigenständig und fernab von belangloser Opulenz und ausufernder Breite. Er riecht filigran nach Apfelblüte und Mandarinenhaut. Dieser Grauburgunder schwankt zwischen einer dezenten Note von Walnuss und Haselnuss. Reife, saftige Birne und grüner Apfel tummeln sich im Hintergrund. Sein floraler Charakter weitet sich nun auf Mandelblüte aus. schüchtern im Hintergrund findet sich Saatgut von Koriander und Fenchel. Etwas Majoran und Salbei versorgen ihn mit Frische. Eine feine rauchige Nuance gepaart mit einer hefigen Komponente werden nur langsam wahrnehmbar.

Gaumen:

Ist dies die Inkarnation des Grauburgunder?? Filigran, kühl und saftig läuft er über die Lippen. Alles wirkt in Einklang und die Balance ist perfekt! Trotz des kühlen Jahrgangs weist er genug Frucht und Druck auf, um seiner kompakte Säurestruktur, die frisch nach vorne marschiert, Paroli zu bieten. Er wirkt kompakt und dicht. Nie langweilig. Er lebt von Bitterstoffen, Säurespitzen und fruchtigen Akzenten. Sein zarter Schmelz geht neben den anderen, lauterer Attributen nahezu unter. Aber doch ist er so wichtig als Bindeglied. Er wirkt adstringierend und anleimend. Ja, auch ein Grauburgunder kann dies verursachen. Mit Länge und Nachdruck wirkt er minutenlang am Gaumen nach.