

 **Franz Keller**

# *Kirchberg Oberrotweil* *Spätburgunder GG*

 2020, 750 ml

 Deutschland, Baden

 9912023554

 Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 12,50,0 %

Restsüße: 1 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



## Speiseempfehlungen

von Christina Hilker

**Ringelbeeten karamellisiert mit Sauerklee und**

**Blüten**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Kaninchenkeule mit Pilzen und Kräutern gefüllt mit**

**Himbeeressig-Jus**

(Wild)

**Lammstelzen geschmort mit Tomaten, Karotten und**

**Graupen**

(Fleisch)

# Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 15.10.2022

## Info zum Wein:

Oberrotweiler Kirchberg: die süd-westlich exponierte, dem Wetter aus der burgundischen Pforte besonders ausgesetzte Parzelle mit kalkhaltigem, vulkanischem Schotter (Phonolith) wurde 1975 angelegt.

## Information zum Ausbau:

18 Monate Lagerung in französischen Barrique, 40 % Neuholzanteil.

## Farbe:

Gedecktes Granatrot mit violetten Reflexen.

## Nase:

Der 2020er Oberrotweiler Kirchberg Spätburgunder Grosse Lage zeigt verführerische Fruchtnoten von Sauerkirsche, Himbeere und Orangenschale, untermalt von Hibiskus, Hagebutte und Rosen. Ein femininer und feiner Auftakt, der viel verheißt und mit längerem Sauerstoffkontakt edlen hellen Tabak und Weihrauch andeutet.

## Gaumen:

Finesse und Eleganz pur am Gaumen, die Frucht wird von einer lebendigen Säure und einer unglaublich feinen Gerbstoffstruktur umspielt, das Holzmanagement ist mehr als gekonnt und so scheint dieser Wein geradezu über den Gaumen zu schweben. Diese burgundische Finesse sucht Gerichte, die ebenso finessenreich sind wie er selbst. Auch wenn er sich schon sehr schön trinken lässt in seinem jugendlichen Stadium, wird es bei einer solchen Stilistik spannend, wenn ein paar Jahre Reife hinzu kommen, dann treten auch die erdigen Noten noch stärker in den Vordergrund.