Franz Keller

Schlossberg Achkarren Spätburgunder GG

2021, 750 ml

Deutschland, Baden

9912023576

Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt:	12,5 %
Restsüße:	1 g/l



Speisempfehlungen

von Marian Henß

Sauerbraten mit Kartoffelklößen und Rotkohl

(Fleisch)

Im Ofen gegarter Weißkohl mit Nussbutter und Semmelbröseln

(Gemüse & Vegetarisch)

Wagyu-Flanksteak vom Grill mit dicken Bohnen und Kräuteröl

(Fleisch)

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 Rebmaterial die Zukunft gesichert.

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%. Exakt bei 35% liegt der 2021er Schlossberg aus Achkarren. Der Spätburgunder reift in den Fässern für 18 Monate.

Farbe:

Leuchtendes Kirschrot mit zartvioletten Reflexen und hellem Rand

Nase:

Außergewöhnlich dunkel zeigt sich der Schlossberg aus Achkarren. Die renommierte VDP. Große Lage mutet dunkel und mystisch an. Ganz gleich dem Burgund hat die Rebsorte auf dem Frontetikett nichts verloren. Herkunft pur. Er lebt von schwarzer Johannisbeere, Himbeere und Brombeere sowie einer ordentlichen Portion Sauerkirsche. Dezent wirkt etwas Wacholder und schwarzer Pfeffer unterstützend. Seine florale Seite zeigt er dunkel in Form von Hibiskus, Veilchen und Stiefmütterchen. Ein Hauch Haselnuss baut sich langsam auf und schiebt seine zarte, schüchterne Kräuterwürze in weite Ferne.

Gaumen:

Der Schlossberg steht über den Dingen. Dicht, kompakt, dabei zeitgleich seidig kühl und filigran. Seine dunkle Frucht mündet in einen feinen Strahl. Mit Nachdruck schafft er Platz für die Frucht. Er ist engmaschig, aber mit einem klaren Fruchtprofil. Seien Würze zeigt sich in Form von weißem Pfeffer sowie etwas Fenchelsaat. Ein feines Tannin begleitet ihn dabei und

kleidet den Mundraum aus. das wirkt minutenlang und nagelt sich fest. Nachhaltig. Dicht. Langanhaltend. Ausdauernd.