

 **Franz Keller**

"Steinriese" Oberbergen Bassgeige Spätburgunder GG

 2021, 750 ml

 Deutschland, Baden

 9912023577

 Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 12,50,0 %

Restsüße: 1 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Marian Henß

Geschmorte Wildschweinschulter mit Rahmwirsing

(Wild)

Gebratene Rotbarbe mit karamellisierten Möhren

und Thymianjus

(Fisch)

Gebratene Zucchini auf gedämpften Kichererbsen

und Tajin

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 28.11.2023

Info:

Seit 2018 wird diese Gewanne innerhalb der Oberbergener Bassgeige gesondert ausgebaut. Der außergewöhnlich hohe Eisenanteil in diesem Bereich grenzt den Wein deutlich von seinen Nachbarn ab. Die Gewanne Steinriese ist nach Westen exponiert. Das Genmaterial beruft sich ausschließlich auf burgundische Klone. 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%. Im Jahrgang 2021 liegt die Quote bei 40-50% Neuholz. Der Spätburgunder reift in den Fässern für 18 Monate. Der Wein spricht für sich. Die Quintessenz von Fritz Keller. Deutscher Pinot Noir ist selten so groß.

Farbe:

Brillantes, leuchtendes Kirschrot mit dunklem Kern

Nase:

Das Spätburgunder Großes Gewächs wirkt verlockend und steht erhaben über den Dingen. Mich packt er durch seine tiefdunkle Frucht von Schattenmorellen, Brombeere, Himbeere und Sauerkirsche. Nie kitschig, immer erwachsen, stets seriös und ansprechend sexy. So geht Spätburgunder heute. Und diese Finesse auf die Flasche zu bringen, gelingt nur einer Hand voll deutscher Winzer wie den Rings-Brüdern, Sophie Christmann, Julian Huber... Ein Hauch Erdbeere glättet die Wogen der Extreme. Ein Hauch kalter Rauch sowie sein linearer, kalkiger Eindruck vermitteln Tiefgründigkeit, Eleganz und wahre Größe. Mandel, Schlehe, dunkel florale Akzente von Weicheln und Stiefmütterchen. Wacholder und grüner Pfeffer...er ist wahnsinnig vielseitig. Etherische Nuancen, balsamische Würze, Erdigkeit... all diese Attribute haben ihre Aktien in diesem Wein. Er ist hoch in der Balance und nichts sticht hervor. Ein Equilibrium des Spätburgunder.

Gaumen:

Die Parzelle Steinriese innerhalb der Großlage Oberbergener Bassgeige wird zurecht mittlerweile einzeln gefüllt. Diese Reben sind für größere Aufgaben bestimmt. Am Gaumen zeigt er mit jedem Schluck seine Vollendung. Es fällt mir sichtlich schwer auf das Spucken zu verzichten. Er wässert den Mundraum. Er animiert Schluck für Schluck. Dabei ist er so feingliedrig und bis ins letzte Detail perfekt. Eine satte Frucht, die von Säuredruck gepusht wird, gibt den Takt an. Dieser äußerst elegante, erstaunliche kühle und subtile Moment Wein ist

phänomenal. Man möchte es nicht enden lassen. Schüchtern, filigran, aber enorm persistent dabei. Er besitzt die Penetranz auch dem letzten Ahnungslosen zu erklären, welche Größe, Eleganz und Länge diese Rebsorte haben kann. Er ist das allerbeste Exempel dafür.