

 **Franz Keller**

# *Schlossberg Achkarren Grauburgunder GG*

 2022, 750 ml

 Deutschland, Baden

 9912023591

 Pinot Gris/Grauburgunder

Alkoholgehalt: 12,5 %

## **Speiseempfehlungen**

von Christoph Raffelt

Gegrillter & marinierter Kürbis mit Pommes Anna und  
salziger Sabayon nach Kaupers (vegetarisch)

Steinbutt mit Fenchelgemüse und Muskatblütenschaum  
(Fisch)

Risotto mit Pulpo, Speck und Trüffel (Fleisch,  
Meeresfrüchte)

# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 07.08.2024

## Informationen zum Wein

Der Wein stammt aus dem Kernstück des Achkarrer Schlossbergs. Es ist eine warme, historisch bedeutsame Steillage mit kalkhaltigem Vulkangestein. Vergoren wurde er spontan auf 0 Gramm Restzucker. Ausgebaut wurde er 12 Monate im großen 2.000-Liter-Holzfass und sechs Monate im Stahltank jeweils auf der Vollhefe.

## Farbe

Helles Goldgelb

## Nase

Die Nase dieses *Großen Gewächses* ist erinnert an einen reifen Fruchtkorb mit Noten von weißem Pfirsich, Birnen und Äpfeln und Zitronen. Dazu gibt es eine Nuance von Feuerstein und Grafit, dazu nussige Noten und Kräuter sowie einen Hauch Galiamelone und eine Spur Holz.

## Mund

Am Gaumen ist das ein straighter, komplett durchgogener Wein, der trotz der Wärme des Weinbergs frisch, und rassig wirkt, eine lebendige Säure und viel Energie transportiert. Der Vulkanboden sorgt für eine spannungsvolle Mineralität, der lange Ausbau auf der Vollhefe für Volumen und Tiefe. Gleichzeitig bleibt der Grauburgunder präzise, geschliffen und elegant. Ein echter und seltener Cru dieser Rebsorte.