

 **Franz Keller**

Enselberg Jechtingen

Spätburgunder 1G VDP Erste

Lage

 2022, 750 ml

 Deutschland, Baden

 9912023593

 Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 12,5 %

Restsüße: 1 g/l



Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

Supreme von der Bresse-Poularde mit kusprigen
Kräutersaitlingen und Trüffelschaum (Geflügel)

Taubenbrust, Blätterteig, Wirsing und Macadamianuss-
Püree (Geflügel)

Gerösteter Blumenkohl, Pilztartar und Brombeer-Jus
(vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 19.02.2025

Informationen zum Wein

Der Wein stammt aus dem Jechtinger Enselberg. Die Lage, die von hellen und dunklen, steinigen Vulkanböden und einer feinen Lössschicht im Oberboden geprägt ist, bietet einen wunderbaren Blick in die Rheinebene. Die aus Burgund stammenden Klone wurden 1999 und 2003 gepflanzt. Das Erste Gewächs wurde spontan auf 1,2 Gramm Restzucker vergoren. Ausgebaut wurde es 18 Monate in französischen Barrriques mit 40% Neuholzanteil. Bis letztes Jahr war dies noch ein GG, doch hat Friedrich Keller diesen immer besonders zugänglichen Pinot zu einem 1G abgewertet, um die Kategorie des Ersten Gewächses aufzuwerten und das Profil der Großen Gewächse gleichzeitig zu schärfen.

Farbe

mittleres Kirschrot

Nase

Der *Enselberg Spätburgunder* präsentiert sich kühl, schnittig, durchaus kraftvoll und feinwürzig mit einer intensiven Kirschfrucht sowie deutlichen Anklängen von dunklen Waldbeeren, etwas Zwetschge und einem feinen Beigeschmack von Laub und Unterholz. Darüber liegt eine leichte Rauchnote. Das wirkt alles sehr pur und klar.

Gaumen

Am Gaumen ist das ein eleganter, feiner, offener Pinot Noir mit einer leichten, gut integrierten Röstnote und einem würzigen Tannin. Der *Enselberg* ist saftig, komplex und doch unkompliziert, lebendig und intensiv in der Frucht. Die Säure wirkt pikant und entwickelt eine angenehme Spannung am Gaumen, wirkt sehnig und wird die Spannung über Jahre halten. Ein großartiges Erstes Gewächs!