

 **Franz Keller**

Oberbergener Bassgeige Spätburgunder VDP Erste Lage

 2021, 750 ml

 Deutschland, Baden

 9912023570

 Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 13,00 %

Restsüße: 1 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Marian Henß

**Butternut-Kürbis aus dem Ofen mit Feta und roten
Zwiebeln**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Entenbrust rosa gegart mit Orangensauce und
glasiertem Kohlrabi**

(Geflügel)

**Wirsingpfanne mit Pfifferlingen, Walnuss und
Cranberry**

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 24.11.2023

Info:

Diese einzigartige Lage ist weit über die Region hinaus bekannt und steht oftmals exemplarisch für den Kaiserstuhl. Die Großen Gewächse entstehen aus einzelnen Parzellen, so dass die Großlage als sog. VDP.Erste Lage klassifiziert ist. Die Lössauflage auf dem vulkanischen Gestein im Untergrund ist federführend. Das Lagenportfolio erstreckt sich von kühlen, hoch gelegenen Lagen bis hin zu warmen, flacheren Lagen, die einer deutlichen südlichen Expositionen ausgesetzt sind.

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 nie 35%. Der Spätburgunder reift in den Fässern für 12 Monate.

Grundsätzlich Barrique GGs – Mehr Neuholz je nach Jahrgang zwischen 25% und 35%

nur ein kleiner Anteil an Ganztrauben in 2021 – 18 Monate Holz

Eichberg

Schlossberg

Steinriese

Enselberg

Kirchberg

Farbe:

Dichtes und dunkel funkelndes Kirschrot mit zartvioletten Einschlüssen und hellerem Rand

Nase:

Dunkel, opulent und warmherzig einladend. Gleichzeitig versprüht er eine gewisse kühle Eleganz. Die Frucht wirkt dunkel und perfekt ausgereift. Reife Erdbeere, dunkle Pflaume, Maulbeere sowie Himbeere sind sinnbildlich. Schattenmorelle und Sauerkirsche sorgen für noch dunklere und erfrischende Akzente. Schwarzer Pfeffer, Majoran und Wacholder bringen eine angenehme Würze mit. Kubeben-Pfeffer setzt belebende Akzente. Auch leicht gerösteter Kaffee spitzt um die Ecke. Er wirkt erdig und maskulin durch Nuancen von Unterholz und feuchtem Waldboden. Etwas Moos und Kieferzapfen kommen da wie gelegen. Eine feine Kräuterwürze bringt schließlich noch Salbei und Petersilie ins Spiel.

Gaumen:

Herrlich balanciert und saftig wirkt die Frucht mit dem ersten Schluck. Bei aller Fruchtintensität, die wunderbar mit sich im Reinen ist, wirkt die Säurestruktur kontrastreich entgegen.

2021 Bassgeige Spätburgunder ist am Gaumen wirklich trocken mit 0,5g Restzucker/l, aber die Frucht schafft es einen Mix aus Reife, Fruchtkonzentration und zupackender Säure zu vermitteln. Wunderbar. Seien Adstringenz sucht dabei seinesgleichen und lässt den Hebereflex des Glases nicht abreißen. Großartiger Trinkfluss bei vielschichtiger Aromatik. Die

Aromen der Nase werden am Gaumen ähnlich abgebildet. Er lebt von seiner seidigen Struktur, seiner Länge und der fein ziselierten Säure.