

 **Franz Keller**

# *Spätburgunder vom Löss*

 2021, 750 ml

 Deutschland, Baden

 9912023567

 Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 13,00 %

Restsüße: 1 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



## Speiseempfehlungen

von Marian Henß

**Gebratene Portobello mit Tomaten-Zwiebel-Salat**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Carpaccio vom Hirschkalb mit Feldsalat und**

**Cranberry**

(Wild)

**Gegrillter Rotbarsch mit Kopfsalatherzen mit**

**Himbeeressig-Vinaigrette**

(Fisch)

# Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 10.12.2023

## Info:

Der Spätburgunder vom Löss ist der Einstieg in die Spätburgunderwelt bei Fritz Keller. Die Reben stehen auf den eher leichteren Böden. Alle Spätburgunder im Weingut liegen im Barrique. Für den Gutswein werden allerdings nur gebrauchte Fässer verwendet.

0,3g/l Restzucker sind beachtlich trocken.

## Farbe:

Leuchtendes, samtiges Kirschrot mit hellen Reflexen und leicht wässrigem Rand

## Nase:

2021 Spätburgunder vom Löss duftet nach einer wunderbaren Kombination aus Frucht und Würze. Reife Erdbeere, Süß- und Sauerkirsche sowie ein Hauch säuerlicher, roter Johannisbeere machen dabei den Auftakt. Dazu reiht sich reichlich balsamische und erdige Würze ein. Unterholz, feuchter Waldboden, Zedernholz und Baumrinde sind hier klar zu erkennen. Etwas Moos wirkt belebend. Schwarzer Pfeffer und Wacholder sind die würzigen Komponenten. Tannenzweige sorgen für eine etherische Nuance.

## Gaumen:

Mit präzise angegebenen 0,6g Restzucker je Liter ist er absolut im konsequent trockenen Bereich. Und doch gelingt es der Frucht einen saftigen, süßen Kern zu vermitteln. Das erinnert deutlich einen Biss in eine Hand voll perfekt gereifter Erdbeeren und Sauerkirschen. Voller Saft und doch von einer feinen, knackigen Säurestruktur unterbrochen. Frucht und Säure agieren hier in Symbiose. Unkompliziert und doch ansprechend. Viel Frucht bei hohem Trinkvergnügen. Die etherische Würze, nun dominiert von Eukalyptus, setzt hinten raus noch Akzente.