



Franz Keller

Schlossberg Achkarren Grauburgunder GG



, 750 ml



Germany,



9912023591



Alkoholgehalt:

0,0 %



Food recommendations

from 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)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 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 imahltank 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 durchgegorener 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.