

# Achkarren Spätburgunder

 2023, 750 ml

 Deutschland, Baden

 9912023820

 Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 13,0 %

Restsüße: 2 g/l



## Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Geräucherter Aal mit Linsen und Roter Beete (Fisch)

Ravioli mit Roter-Beete- und Kakao-Füllung (vegetarisch)

Entenbrust mit Five-Spices auf Wokgemüse (Geflügel)

# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 07.01.2026

## Informationen zum Wein

Die Trauben stammen größtenteils aus den Weinbergslagen der Großen und Ersten Gewächse mit rund 50 % Schlossberg, sowie Castelberg. Der Boden ist hier von Tephrit, schwarze Erde und Löss geprägt. Die Trauben wurden weitgehend entrappt, die Maische klassisch spontan vergoren. Der Pinot wurde 18 Monate lang im französischen Barrique ausgebaut. Der Neuholzanteil gerade vom Schlossberg liegt vergleichsweise hoch, so dass man hier auf rund 30 % kommt.

## Farbe

mittleres Granatrot

## Nase

Der *Achkarren Spätburgunder* erinnert in der Nase an eine Mischung aus süß- und einigen Sauerkirschen in Verbindung mit Rauch, etwas Schwarztee, nussigem Holz und Gestein. Dazu kommen leichte Anklänge von Wildbret, Leder und Gewürznelken.

## Gaumen

Am Gaumen wirkt der Wein saftig, griffig und klar. Das Gestein sorgt für eine fast kühle, mineralische Stilistik in Verbindung mit einem feinen Tannin, das neben der Aromatik auch in der Struktur an einen etwas länger gezogenen Assam erinnert. Länge, Finesse und Eleganz inklusive des süßen Fruchtkerns weisen eigentlich deutlich über eine Ortsweinqualität hinaus.