

Franz Keller, Erste Lage "Oberbergener Bassgeige" 2020

Producent: Weingut Franz Keller

Geografi: Fra Baden, Tyskland og specifikt marken Bassgeige.

Årgang: 2020

Klassificering: Erste Lage

Normalpris: 249,-

Medlemspris: 215,-

Et gensyn med Franz Keller, der også var med i februar udgaven af Pinot Box'en. Her, selvfølgelig, en anden vin end i februar; Oberbergener Bassgeige Spätburgunder 2020. Endnu engang løfter Fritz og Friedrich barren og leverer den absolut bedste udgave af Ober Bass jeg har smagt og var heller ikke i tvivl om, at den skulle med i box'en!

Oberbergener dækker over navnet på landsbyen hvor marken Bassgeige ligger. Marken er klassificeret som "Erste Lage" hvilket svarer til Premier Cru i Bourgogne.

Vinene fra Keller har ændret ret markant udtryk over de seneste år og det skyldes især at Friedrich Keller (barnebarn til Franz) har fået mere og mere indflydelse. Førhen skinnede fadlagring meget mere igennem og man ekstraherede hårdere, så vinene fremstod mere opulente og på grænsen til uharmoniske.

Friedrich søger en lysere og mere levende stil hvor frugten står meget renere og friskere. Fx er fadet her også skruet ned til et år på fransk og hvor 20% er nye fade. Generelt meget mere balanceret og indbydende i stilen end tidligere.



Marken Bassgeige hvis jordbund har et højt indhold af basalt, en aflejring af magma fra den udslukte vulkan Kaiserstuhl.

Kasse og medlemstilbud

Månedens medlemstilbud vil også have fokus på Keller hvor vi har fået en ny hvid og rosé hjem fra ham. Dem kan I selvfølgelig læse mere om på pinotboxen.dk.

Ober Bass her har i 2020 fået et ret markant prishop fra 2019 årgangen (25%). Men vi har lavet et ultra-skarpt kasetilbud hvor I kan købe den til 179,- flasken.

For det er en vin man altså godt kan nappe en kasse af ;)

Hvordan smager det?

Næsen er præget af levende, lys, rød frugt, stadig koncentreret og med seriøs dybde.

Smagen følger trop med saaaftig frugt, blød mundfølelse og på trods af den unge alder perfekt syre/tannin balance. Cremet rød frugt, krydret, tyngde midt på tungen samtidig med den står let og levende.

Giv den endelig luft (1 time på karaffel) og den åbner op med en mere bred smagsprofil.