

# Franz Keller, Spätburgunder GG'er "Enselberg" 2021

**Producent:** Franz Keller

**Geografi:** Kaiserstuhl,  
Baden, Tyskland.

**Årgang:** 2021

**Normalpris:** 429,-

**Medlemspris:** 350,-

**Måned:** Januar 2024

Det skal ikke være nogen hemmelighed, at jeg selv er vildt begejstret for vinene fra Franz Keller ☺ Og når vi her kunne sikre os nok flasker til at få en af Grosses Gewächs (GG'er) med, så var der ingen tvivl! Friedrich Keller, der styrer familiehuset i dag, siger selv at Enselberg er den vin, han er mest stolt af, og det er også en af mine favoritter i deres sortiment. En Pinot jeg vil mene der er svær at slå i det prisleje ☺ Enselberg er bare 3,5 hektar og Keller er den eneste VDP producent med parceller på marken. Der skræner vest mod Alsace (der i fugleflugt er få kilometer væk) og jordbunden er typisk for Kaiserstuhl rig på vulkanske aflejringer.

**Årgangen 2021** var for at sige det mildt, bøvlet.. Vinter og forår bød på både usædvanlig frost og nedbør. Fx var gns temperaturen 1,8 grader lavere end i 2020 og viste sig at blive hele 2 grader lavere end i 2022. Kulde og nedbør giver ofte problemer med meldug og råd, simpelthen fordi klaserne ikke når at tørre. I april kom de også på arbejde hos Keller, hvor der kom nattefrost efter skudene var sprunget ud i flere marker. Her satte man flere 100 små olielamper ud i markerne for at holde dem varme. Så selvom udbyttet allerede var lavt, var konsekvent sortering efter høst nødvendigt og stærkt medvirkende til, at Friedrich Keller på trods har lavet sin mest intense og elegante årgang nogensinde.



Altså en af de måder man kan bekæmpe eller mindske konsekvenserne af forårsfrost.

## Hvordan smager det?

2021'erne har virkelig godt af luft, så dekantere gerne her en times tid. Sprællevende næse domineret af modne hindbær, friske urter og krogmodnet rib-eye marineret i soya. I smagen er det den der løftet friskhed og sitrende energi i sammenspil med koncentreret frugt og intensitet der gør hans vine særlige. Komplex og enormt drikkevenlig på samme tid.

## Drik det til?

Der er flere gode muligheder. Det skal selvfølgelig ikke blive for tungt, men vinen har både animalske noter, den har syre, tyngde på midten af tungen og et touche af skovsvampe. Kan køres til klassik tatar eller kylling af god kvalitet, men skulle den have lidt gas.. Så til carpaccio på oksemørbrad med syltede bøgehatte, trøffel-mayo og evt friskrevet trøffel ☺