



WEINGUT BURG RAVENSBURG, Baden

Im Jahr 1251 erstmals urkundlich erwähnt, ist das Weingut Burg Ravensburg nicht nur eines der ältesten weltweit, es ist auch für seine historischen Einzellagen bekannt. Diese liegen an südwestlichen bis südöstlichen Hängen und tragen charakteristische Namen wie Riesling HUSARENKAPPE oder KAPELLENBERG, der Burgunder ist als LÖCHLE und der Blaufränkisch als DICKER FRANZ bekannt. Weingutsleiter Claus Burmeister sieht diese jahrhundertlange Bewirtschaftung der Weinberge (34 Hektar) als eine besondere Erfahrung, die verpflichtet. Die Umstellung auf biodynamische Kultivierung erfolgte behutsam, die Lese erfolgt ausschließlich von Hand, nach sorgfältiger Selektion gären die Moste nur mit natürlichen Hefen. Schonendes Pressen und der weitestgehende Verzicht auf Pumpvorgänge sind eine Selbstverständlichkeit. Die Weine bekommen die Zeit, die sie brauchen und zeigen so unmissverständlich ihre Herkunft. Weine von unverwechselbarem Charakter, oft mit langer Reife im Fass und /oder in der Flasche sind ein Geschenk des Visionärs Claus Burmeister an die Freunde hochkarätiger, authentischer Weine.




Blaufränkisch GL Dicker Franz 2011

Er ist ein Visionär: Bereits vor 10 Jahren hat Claus Burmeister aus den ältesten Weinbergslagen des DICKER FRANZ eine besondere Selektion in die Schatzkammer gelegt, um sie 2021 nach 10 Jahren Reife mit dem historischen Etikett von 1850 als „Jubiläumswein 770 Jahre Weingut Burg Ravensburg“ zu präsentieren, limitiert auf 2000 Flaschen. Die Böden der Lage DICKER FRANZ sind ein Gemisch aus Gips-Keuper. Das Verwitterungsgestein ist karg, wärmespeichernd und sehr kalkhaltig und somit optimal für die Erzeugung von gehaltvollen Rotweinen. Den Namen verdankt die Lage Freiherr Franz Göler von Ravensburg (1701 bis 1765). Er war dem kulinarischen Genüssen sehr zugeneigt und ging in die Familienanalen als der „Dicke Herr“ ein. Nicht nur der ehemalige Schlossbau am Bergfried, sondern auch sein Lieblingsweinberg wurden nach ihm benannt. Komplexer, tiefgründiger Duft von Brombeeren und Pflaume, Pfeffer und Erde. Animierend mit lebendiger Säure und viel Zug, zupackend und kompakt mit Noten von Nelke und Anis. Die Gerbstoffe sind fein und harmonisch eingebunden. Ein DICKER FRANZ wie aus dem Bilderbuch, ideal jetzt und noch lange Zeit! Trotz seiner langen Reife wirkt der 2011er unglaublich jugendlich und frisch. Er duftet nach Blaubeeren und Pflaume, Pfeffer, dezent nach Holz und Weihrauch. Am Gaumen begeistert die herrlich saftige Kirschfrucht, er erzeugt Spannung und Tiefe, super elegante und feinste Gerbstoffe tragen ihn in ein komplexes, sehr langes Finale.



93 Parker-Punkte

Weinsorte:	
Trinken bis:	2035
Inhalt:	0,75 L
Passt zu:	