

**2019 Franken**  
**Bacchus Kabinett** 11,5 %  
**halbtrocken**  
**Weingut Goger 6061-001-20**

Erzeugerabfüllung  
Frankenweinmedaille in Bronze  
0,75 l Bordeauxflasche

beschrieben im Auftrag für Stefan Goger

20.11.2020

Verschuß: Hygienischer BVS-Anrollverschluss, Garant für unbeeinflusste Aromenentwicklung durch Luftabschluß und oxidationslose Reifung

**Bukett:**

Für eine dezidierte „Bukettsorte“ duftet dieser einjährige Bacchus zunächst einmal dezent. Fruchtnoten halten sich vergleichsweise im Hintergrund, und es tun sich Würzaromen von Cumin und noch etwas mehr Kümmel hervor. Dann entwickeln sich langsam die sortentypischen Nektarinen, die von der eingebundenen Kümmelart essentiell profitieren und an Hintergrundigkeit gewinnen. Trotz ihrer Fragilität entwickeln sie sich zu einer angehend eingemachten Variante und damit quasi äquivalent zu geschältem Pfirsich. Dazu gesellt sich ein Hauch von reifer Banane, verbunden wie von hermetisch verschließender Tortenglasur. Bei leichter Erwärmung im Glas werden alle Einzelheiten erheblich deutlicher. Deshalb sei für diesen Wein ausnahmsweise einmal eine Trinktemperatur von über 10°C empfohlen.

**Geschmack:**

Auch geschmacklich fällt hier eine kernige Würzigkeit auf, die dann schnell von der Frucht eingeholt und überholt wird. Dadurch steht die Nektarine als tonangebende Frucht im Zentrum, das jedoch eine Hinführung erfährt, indem Cumin und Kümmel zusammenarbeiten, um einen Gegenpol als Spannungsfeld zu formen, das in gewisser Weise zum Rahmen wird. Hier finden sich vorübergehend Anklänge an Fenchelsamen, kontrastiert von geriebener Walnuß, bevor diese von der saftigen Frucht vereinnahmt werden. Was dieser dann erhalten bleibt, das sind das Aroma und die sanft pikante Würze von Weißem Pfeffer – wenn auch nur im Hintergrund. Ein gutes Stück davon wird von der halbtrockenen und im vorliegenden Falle auffallend traubenfruchtigen Süße überdeckt, was den vollmundigen und trotzdem transparenten Wein besonders unkompliziert und „süffig“ macht.

Beruhend auf einem Alkoholgrad von 11 ½ % vol. ist der Nachhall ausgesprochen anhaltend, geradlinig im Verklingen, aber bei sehr kritischer Betrachtung in den Proportionen nicht ganz ausgewogen, denn die Würze, die am Ende auch lakritzeartige Züge trägt, holt die Frucht wieder ein und überholt sie zeitweise. Bis zuletzt erhalten bleibt ihm aber der feinölige Tortenguß. So erklärt sich für mich die vergebene Bronzemedaille, die ich für angemessen halte.

**Kurzbeschreibung:**

In einem Rahmen aus Kümmel und Cumin präsentiert sich die zentrale Nektarine sanft pikant würzig und gleichzeitig transparent und saftig.