

Weingut Franz Keller



2017 Franz Keller Riesling Gutswein

Artikelnummer: 105010

Charakteristik

Der Geruch:

Schon farblich bringt der Riesling Gutswein gute Laune und Frische in das Glas. Der Tropfen verströmt in apartem Zitronengelb das fruchtige Zusammenspiel aus reifen Pfirsichen, tropischer Mango und feinherber Schlehe. Hinzu fügt sich ein Hauch von aromatischen Äpfeln und der Sonne entlockten Orangen.

Am Gaumen:

Der Körper ist ausgeprägt und wird vom belebenden und animierenden Säure-Süße-Spiel umschmeichelt. Der Nachhall zeigt sich intensiv und mit lebhafter Fülle wie ein aromatischer Tanz auf dem Sommerfest.

Lagen, Bodenart und Exposition

Das Prädikatsweingut spiegelt das große Potenzial des Kaiserstuhls wider. Seit über hundert Jahren in Familienbesitz, steht das heute von Fritz Keller geführte Haus für durchgegozene Weine von kompromissloser Qualität. Dass Keller-Weine ideale Speisebegleiter sind, beweisen das hauseigene Restaurant Schwarzer Adler und dessen Michelin-Stern.

Geschmacksrichtung

trocken

Rebsorten und Klone

Riesling

Analytische Werte

Restzucker 1,50 g/l / Gesamtsäure 6,90 g/l / Alkoholgehalt 12,0 Vol. %

Speisempfehlungen

Passend leichten Fischgerichten und Antipasti.

Servierempfehlungen

Serviertemperatur liegt bei 8 - 12 Grad