

## Weingut Franz Keller



(0,75 L)

## 2024 Grauburgunder Gutswein „Vom Löss“

Artikelnummer: 105024

### Charakteristik

#### **Der Geruch:**

Gutswein : Weine, die sich durch feine Frucht, Spritzigkeit und elegantes Säurespiel auszeichnen. Die Trauben für unsere Gutsweine werden überwiegend auf den vom Löss dominierten, leichteren Böden angebaut.

Unser frischer, eleganter Grauburgunder vom Löss. Er präsentiert sich mit reifen Noten von Birne und Apfel sowie mit dezent kräutriger Würze.

#### **Am Gaumen:**

Am Gaumen mit saftigem und durchaus straffem Beginn, ganz leicht bizelige Struktur und etwas Rauchigkeit, dann viel Frucht und weicher Schmelz. Hinten raus cremig und mit einem Hauch Karamell, engmaschig und animierend, ein toller Grauburgunder.

### 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**

Grauburgunder

#### **Analytische Werte**

Restzucker 0,4 g/l / Alkoholgehalt 12,5 Vol. %

#### **Speisempfehlungen**

Passt zu badischem Schäufele mit Kartoffelsalat oder Wiener Schnitzel

#### **Servierempfehlungen**

Serviertemperatur liegt bei 8 - 12 Grad

