

Weingut Franz Keller



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 durchgeorene 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

