

Weingut Franz Keller



(0,75L)

2023 Oberbergener Bassgeige Weißburgunder VDP Erste Gewächse

Artikelnummer: 105013

Charakteristik

Der Geruch:

Unter unseren "Ersten Gewächsen" gleicht keine Parzelle der Anderen. Wir keltern limitierte Weine mit Substanz und Struktur, die überwiegend in großen, traditionellen und kleinen Holzfässern ausgebaut werden. Bei diesem Weissburgunder von Franz Keller steht eine gewisse Cremigkeit neben einer subtilen Säure, feine Fruchtnoten vereinen sich mit floralen Noten.

Am Gaumen:

Am Gaumen zeigt er sich erfrischend fruchtig und spielt mit floralen Noten. Die zarte Säure macht ihn angenehm in jeder Hinsicht.

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 durchgegorene 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

Weißburgunder

Analytische Werte

Restzucker 2,8 g/l / Alkoholgehalt 12,5 Vol. %

Speisempfehlungen

Immer passend zu Antipasti, Pasta, Salaten oder pochiertem Fisch und leichten Fleischgerichten. Frisch und gekühlt versüßt das badische Wunder von Franz Keller jeden schönen Sommertag.

Servierempfehlungen

Serviertemperatur liegt bei 8 - 12 Grad

