



(0,75 L)

Weingut Franz Keller



2023 Kähner GG Grauburgunder Trocken – Grosse Gewächse

Artikelnummer: 105031

Charakteristik

Der Geruch:

"Kähner"; einer der wenigen von der Flurbereinigung verschonten Weinberge innerhalb der Lage Oberbergener Bassgeige. Durch die Kleinterrassen ist die von steinig-karem Boden geprägte Grauburgunder-Anlage nur in Handarbeit zu bewirtschaften.
Kühler, pflanzlich-erdiger Duft, nussige Noten, mineralischer Abgang mit Spannung.

Am Gaumen:

Am Gaumen mit starker Aromentiefe. Wuchtig, straff und gradlinig.

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 durchgehorene 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 3,4 g/l / Alkoholgehalt 12,5 Vol. %

Speisempfehlungen

Passt zu Wildgerichten und Tafelspitz

Servierempfehlungen

Serviertemperatur liegt bei 10 - 12 Grad



4 011310 003878