

Weingut Franz Keller



(0,75 L)

2024 Kaiserstuhl Weiß Gutswein Trocken

Artikelnummer: 105016

Charakteristik

Der Geruch:

Der Kaiserstuhl Weiß 2024 vom Weingut Franz Keller vereint Chardonnay, Grauburgunder und Sauvignier Gris zu einer außergewöhnlichen Cuvée mit unverwechselbarem Charakter. Der Ausbau in Amphore und Holzfass sowie die unfiltrierte Abfüllung ohne Schwefelzugabe verleihen dem Wein eine offene Textur, feine Würze und eine beeindruckende Tiefe.

Ein moderner VDP.Gutswein, der die einzigartige Landschaft und das Lebensgefühl des Kaiserstuhls in jedem Glas widerspiegelt.

Am Gaumen:

Am Gaumen präsentiert er sich saftig, lebendig und elegant mit einer harmonischen Frische, feiner Mineralität und viel Ausdruck.

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

Chardonnay, Grauburgunder, Sauvignier Gris

Analytische Werte

Restzucker 0,1 g/l / Alkoholgehalt 12,5 Vol. %

Speiseempfehlungen

Ideal zu gebratenem Fisch, Meeresfrüchten, Geflügel, Kalbfleisch, mediterranen Gemüsegerichten, Pilzrisotto, Spargel sowie mildem bis gereiftem Käse. Auch als stilvoller Aperitif oder Begleiter zu feinen Vorspeisen überzeugt dieser charaktervolle Weißwein.

Servierempfehlungen

Serviertemperatur liegt bei 8 - 12 Grad

