

**„Kaiserstuhl“ Spätburgunder QbA***Weingut Franz Keller „Schwarzer Adler“, Baden*

Kategorie:	Rotwein
Rebsorte:	Spätburgunder
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	samtig, kraftvoll, weiche Tannine
Alkohol:	12,5 vol. %
Serviertemperatur:	16-18 °C
Servierempfehlung:	zu hellerem Fleisch, kräftig gebratenem Geflügel, Gegrilltem und Pasta mit würzigeren Soßen
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	10 45 98

**Charakteristika**

Dieser Spätburgunder hat ein fruchtiges Aroma nach roten Beeren mit einem Hauch von Kirschen und Brombeeren, samtig und kraftvoll, weiche Tannine im Abgang.

**Klima/Terroir**

Die Reben wachsen im Kaiserstuhl in der wärmsten Weinregion Deutschlands, deren Klima durch die burgundische Pforte mediterran beeinflusst wird. Diese begünstigten Verhältnisse zusammen mit dem exklusiven Qualitätspotential der Vulkanverwitterungsböden und ihren teilweise bis zu 30 Meter hohen, kalkhaltigen Löss-Lehmauflagen geben den Weinen ihre vielfältigen Aromen.

**Ausbau**

Nach der selektiven Lese werden die Trauben bei kontrollierter Temperatur mazeriert und anschließend schonend gepresst. Die alkoholische Gärung erfolgt im Stahltank. Anschließen erfolgt der Ausbau im Holzfass.

**Das Weingut**

Am Anfang war bei den Kellers die Gastronomie. Der Schwarze Adler steht seit Jahrzehnten für die Spitze badischer Gastronomiekultur. Seit 1969 hat das Haus ohne Unterbrechung einen Michelin-Stern. Weine als perfekte Begleiter für gutes Essen auszubauen, ist auf dem Weingut Franz Keller Schwarzer Adler deshalb immer eine der zentralen Ideen des Weinmachens gewesen. Im Rebberg und Weinkeller gilt wie in den Küchen der Restaurants die größte Aufmerksamkeit dem Grundprodukt. Franz Keller und in seiner Folge der jetzige Patron Fritz Keller haben das Weingut Franz Keller Schwarzer Adler heute in die nationale Spitze geführt, die vielfach ausgezeichneten Weine zählen zu den besten des Kaiserstuhls und besitzen internationalen Rang.

FRANZ  
KELLER