

Expertise

Name	Franz Keller Oberbergener Bassgeige Grauburgunder QbA trocken
Erzeuger / Lieferant	Franz Keller „Schwarzer Adler“
Land	Deutschland
Region	Baden
Rebsorten	Grauburgunder
Farbe	weiß
Charakterisierung	Einzigartige Harmonie von kräftiger, wohlschmeckender Burgunderfrucht und belebender Frische. Ein Grauburgunder mit dezentem Sortenbukett und einer feinrassiger Säure.
Alkohol	12,5 % vol.
Servierempfehlung	Gebratener Fisch, Meeresfrüchte, Mediterrane Gerichte und Geflügelgerichte
Serviertemperatur	10 -12 °C



Allgemeine Information

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. Nur Trauben von ausgesuchter Qualität – so die Überzeugung – können später im Wein ihren ganz eigenen, terroir- und haustypischen Charakter entwickeln.

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.

Die Oberbergener Bassgeige ist die wichtigste und größte Lage des Weingutes; das Hauptstück der Oberbergener Bassgeige liegt im Herzen des Kaiserstuhls und erstreckt sich von Oberrotweil im Westen bis nach Schelingen im Osten. Ihren Namen hat die Bassgeige aufgrund ihrer optischen Anmutung vor der Flurbereinigung in den 60er und 70er Jahren. Die Rebhänge der Bassgeige sind überwiegend nach Süden, Südwesten und Westen ausgerichtet. Sie sind mit einer Lössschicht bedeckt, die teilweise von Vulkan- und Basaltgestein durchzogen wird, was den Weinen dann seine mineralische Note verleiht.