

Grauburgunder „vom Löss“

Weingut Franz Keller „Schwarzer Adler“, Baden

Kategorie:	Weißwein
Rebsorte:	Grauburgunder
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	fruchtig, mineralisch
Alkohol:	12,5 vol. %
Serviertemperatur:	8-10 °C
Servierempfehlung:	zu hellerem Fleisch, kräftig gebratenem Geflügel, Gegrilltem und Pasta mit würzigeren Soßen
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	10 45 99

Charakteristik

In einem blassen Gelb fließt der Wein ins Glas. Reife Birnen, Apfel, Pfirsich, Ananas und ein Kräuterton bestimmen den Duft des Weins. Im Mund angenehm voll und saftig, ohne fett zu wirken: Die Säure liefert eine wunderbare Frische. Im Abgang sehr elegant und ausbalanciert.

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.

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

