

Oberbergener Bassgeige Spätburgunder QbA Weingut Franz Keller „Schwarzer Adler“, Baden



| | |
|---------------------|--|
| Kategorie: | Rotwein |
| Rebsorte: | Spätburgunder |
| Geschmack: | trocken |
| Kurzbeschreibung: | feine Säure, strukturiert, fruchtig |
| Alkohol: | 12,5 vol. % |
| Serviertemperatur: | 16-18 °C |
| Servierempfehlung: | zu geschmorten Fleisch und Wild, kräftig gebratenem Fisch & Geflügel, gereiftem Hart- & Rotschmierkäse |
| Verfügbare Formate: | 0,75 Liter |
| Artikel-Nr.: | 10 04 53 |

Charakteristik

Dezenter, warmer, duftiger Spätburgunder mit Aromen von Pflaumen und roten Beeren. Der Spätburgunder hat gut eingebundene Tannine, die feine Säure ist weich und strukturiert.

Klima/Terroir

Die Reben wachsen im Kaiserstuhl in der wärmsten Weinregion Deutschlands, deren Klima durch die burgundische Pforte mediterran beeinflusst wird. Die Lage Oberbergener Bassgeige ist einzigartig, die weit über Baden hinaus bekannt ist. Die Weinberge sind vorwiegend nach Süden, Südwesten und Westen ausgerichtet. Das besondere Terroir aus überwiegend Löss auf Vulkangestein gibt den Weinen ihren einzigartigen Charakter.

Ausbau

Eine strenge Ertragsreduzierung, Traubenteilung und eine Selektion im Weinberg werden durchgeführt. Nach selektiver Lese und schonender Traubenpressung folgt die alkoholische Gärung und Reifung 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

