

Spätburgunder QbA trocken

Weingut Franz Keller „Schwarzer Adler“, Baden



Kategorie:	Rotwein
Rebsorte:	Spätburgunder
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	saftig, würzig, dezente Säure
Alkohol:	12,5 vol. %
Serviertemperatur:	16-18 °C
Servierempfehlung:	zu hellerem Fleisch, kräftig gebratenem Geflügel, Gegrilltem und Pasta mit würzigeren Soßen
Verfügbare Formate:	0,25 Liter
Artikel-Nr.:	10 45 98

Charakteristik

Dieser Spätburgunder hat eine saftig-reife Frucht von Pflaumen und Schwarzkirschen. Außerdem überzeugt er durch verführerische Noten von Nelke, Zimt und edlem Tabak.

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

Die Trauben werden bei kontrollierter Temperatur mazeriert und anschließend schonend gepresst. Die alkoholische Gärung erfolgt im Stahltank.

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

