

Franz Keller Oberbergener Pulverbuck Weißburgunder VDP. Erste Lage

Hvitvin / Tyskland / Baden

Produsent: Weingut Franz Keller
Årgang: 2020
Land: Tyskland
Distrikt: Baden
Område: -
Drue: 100% weissburgunder

Veil. pris horeca: 301.5 eks. mva.
Pris Vinmonopolet: 376.9,-
EDP nr. : 9073294
SAP nr. : 9073294
Vinmonopol nr. : 14471201



Innhold:

Syre: 5.6
Sukker: < 3
Alkohol: 12,5 %

Om produsenten

Weingut Franz Keller ble etablert av Franz Keller Sr på 60-tallet. Franz lot seg inspirere av Burgund og regionens vinmakingstradisjoner og druevarianter. Han har og tatt mye inspirasjon fra familie-restauranten «Schwarzer Adler» som har hatt en Michelin-stjerne siden 1969. Franz Keller sin filosofi har alltid vært å lage vin som representerer Burgundisk eleganse og kompleksitet og som er perfekte til å nytes med mat.

Vingården befinner seg i Baden og mange av vinmarkene er spredt rundt i de gamle bakkene. Franz Keller og hans sønn Friedrich arbeider aktivt med å ivareta og vedlikeholde de gamle vinmarkene. Vingården er anerkjent for sin flotte arkitektur og sitt praktiske design. Vingården er delt inn i tre etasjer og vinmakingen foregår kun via gravitasjon og energipositiv praksis. Taket på vingården er dyrket med klimavennlige og lokale planter fra et naturreservat i Baden. Designet tillater og at vinkjelleren, smakerommet og restauranten «KellerWirtschaft» kan befinner seg under et og samme tak.

Som nevnt tidligere tar Weingut Franz Keller sin inspirasjon fra Burgund. Kjellermesteren Uwe Barnickel og hans team arbeider hardt i vinmarkene for å kunne høste druer av det aller høyeste kvalitet. Når druene ankommer vingården selekteres kun de beste druene til de forskjellige cuveene. Weingut Franz Keller lager blant annet musserende, hvitvin og rødvin. Sammenlignet med andre tyske produsenter arbeider kun Weingut Franz Keller med et lite utvalgt druer og det er Grauburgunder og Spätburgunder som dominerer.

I 2014 meldte Weingut Franz Keller seg inn i VDP og framover blir fokuset å øke mengden Burgundiske-druetyper i vinmarkene og øke kvalitet ytterligere.

Vinifikasjon

Spontanfermentert, delvis malolaktisk gjæring, lagret på store gamle eikefat i 12 måneder pluss 6 måneder på ståltank.

Smaksbeskrivelse

Gulgrønn. Aroma av grønne epler, sitrus, mineraler og kalk. Frisk. Lang ettersmak med fattoner.

Passer til

Skalldyr, Fisk