

 **Franz Keller**

# *Oberbergener Pulverbuck*

## *Weisburgunder VDP Erste*

### *Lage*

 , 750 ml

 **Germany,**

 **9912023589**



**Alkoholgehalt:** 0,0 %

## **Food reccomendations**

from

Möglichst belüften und nicht zu kalt aus größeren  
Gläsern genießen.

Steinpilz-Carpaccio mit Olivenöl und Meersalz (vegan)

Goldbrasse auf Zitronengras gegrillt mit Noilly Prat-  
Weißburgunder-Sauce und Kürbis

Steinbutt mit in Honig glacierten Endivien und  
gerösteten Haselnüssen

# Tasting review

by on 13.11.2024

## **Info zum Wein:**

Durch die besondere Ausrichtung des Oberbergener Pulverbucks auf rund 400 Metern, direkt am Waldrand, sowie den hohen Anteil an Aktivkalk im Boden und den Ausbau im großen, traditionellen Holzfass entsteht ein ungemein frischer, mineralischer und feinwürziger Weißburgunder - ein echter Klassiker des Weinguts Keller seit mehr als 40 Jahren.

## **Information zum Ausbau:**

12 Monate im großen Eichenholzfass, 6 Monate im Edelstahltank auf der Vollhefe.

## **Farbe:**

Strahlendes Goldgelb.

## **Nase:**

Betörend und intensiv zeigt sich der 2022er Oberbergener Pulverbuck Weissburgunder VDP.Grosse Lage nachdem man ihn mit Schwung in die Karaffe umgefüllt hat. Gelbe Früchte, wie Aprikose, Kumquat und Quitte, bestimmen den Auftakt, gefolgt von Blüten, Honig und feinsten Holzwürze, die an Zedernholz und frisch getoastetes Baguette mit Salzbuttermilch erinnert. Alles wunderschön eingefasst in eine rauchige und intensive Mineralität, die über allem zu schweben scheint.

## **Gaumen:**

Auf der Zunge zieht er sofort an mit salziger Prägung, feiner Phenolik und einer eleganten und zugleich frischen und belebenden Säure. Ein sehr feiner und burgundischer Stil, der die klassische Küche vortrefflich begleitet. Weitere Reife steht im gut zu Gesicht und wird ihn in seiner Stilistik noch perfektionieren.