

 **Franz Keller**

Blanc de Blancs, Sekt Brut

 , 750 ml

 **Germany,**



 **9912023813**



Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 4 g/l



Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Garnelen mit Zitronengras und Kokos (Meeresfrüchte)

Karotten mit Harissa, Ei, Dijonsenf und Knoblauch (vegetarisch)

Kräuter-Sommerrollen (vegetarisch)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 05.09.2025

Informationen zum Wein

Franz Kellers *Blanc de Blancs* entsteht aus Chardonnay-Trauben von Vulkangestein mit Lössauflage. Nach der klassischen Flaschengärung wurde diese Charge in 06/25 mit 6 Gramm Dosage degorgiert. Im Exposé des Weinguts wurden 4 Gramm hinterlegt, die Dosage wird also mit ziemlicher Sicherheit den Chargen angepasst.

Farbe

Intensives Strohgelb mit feiner Perlage

Nase

Die Nase dieses *Blanc de Blancs* ist geprägt von Reife und Frische zugleich und ebenso von einem Hauch an Reduktion sowie mürben Noten und Patisserie. Reife Zitronen- und Mandarinennoten stehen hier im Vordergrund, ebenso ein wenig Birne und weißfleischiges Steinobst. Die Patisserie wirkt blättrig und noch warm. Das Ganze wird abgerundet von kühl zestigen und steinigen Noten, so dass sich hier ein stimmiges und elegantes Gesamtbild ergibt.

Gaumen

Am Gaumen setzt sich dieses elegante, feine Erscheinungsbild fort. Trotz der unbestrittenen Reife der Frucht dieser südlichen Weinberge findet sich hier eine hervorragende Spannung, ein schöner Druck und eine schwingende Mineralität neben weißfleischiger Frucht, Agrumen und feinsten Brioche-Anklängen samt seidiger Textur. Man merkt, dass die Kellers eng mit dem Sekterzeuger Reinecker verbunden sind, mit dem sie ja auch das Weingut am Klotz bewirtschaften. Hier steckt einfach viel Sektkompetenz drin.