

 **Franz Keller**

Oberberger Bassgeige *Chardonnay VDP Erste Lage*

 , 750 ml

 **Germany,**

 **9912023806**



Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 2 g/l



Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Gemüse-Tarte mit Berber-Gewürzen (vegetarisch)

Mit Vanille gebeizter Saibling mit Salzzitrone und Blumenkohl
(Fisch)

Gegrillter Kaisergranat mit Kumquat-Emulsion (Meeresfrüchte)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 25.07.2025

Informationen zum Wein

Der Wein stammt aus der Oberbergener Bassgeige, einer berühmten Ersten Lage mit Löss und Vulkangestein. Vergoren wurde der Wein teils spontan, nach kurzer

Maischestandzeit auf 1,5 Gramm Restzucker. Ausgebaut wurde er 12 Monate in 228-Liter-Fässern

Farbe

intensives Stroh- bis Goldgelb

Nase

Die Nase dieses *Ersten Gewächses* ist geprägt von einer rauchigen Reduktion, die über der Frucht von Zitronen und Zitronenzesten, grünen Birnen und Renekloden sowie Anklängen von Gestein, Kräutern wie Melisse und Minze liegt.

Gaumen

Am Gaumen wirkt der Chardonnay saftig und frisch. Er ist deutlich aromatisch mit einer saftigen und knackigen Frucht von Birnen, Äpfeln, Aprikosen und Zitronen in Kombination mit einer Gesteins- und Holzwürze. Die *Oberbergener Bassgeige* ist ein agiler, frischer Wein mit einem markanten Säuregrip, einer leicht cremigen Textur und einem dezenten, gut eingebundenen Holz.