Franz Keller

Drei Dörfer Chardonnay

2023, 750 ml

Deutschland, Baden

9912023815

Chardonnay

Alkoholgehalt:	13,0 %
Restsüße:	1 g/l

Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Unbedingt belüften und nicht zu kalt aus einem größeren Glas genießen.

Kartoffel Buchteln auf rahmigem Pilzragout (vegetarisch)

Kimchi Pancakes mit Sesamgarnelen

Kohlrabi -Birnen-Suppe mit Kerbel; Orange und gebratener Geflügelleber

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 08.10.2025

Info zum Wein:
Die Weine transportieren den einzigartigen Charakter des Dorfes. Sie stammen größten Teils aus den Weinbergslagen der Großen Gewächse.
Gewachsen auf verschiedenen Vulkanverwitterungsböden und ausgebaut für 12 Monate im Barrique, 6 Monate im Edelstahltank auf der Feinhefe.
Farbe:
Tiefes Goldgelb, leicht getrübt.
Nase:
Der 2023er 3 Dörfer Chardonnay duftet rauchig und nach feinen Röstnoten, sowie Tabak und Zigarrenkiste. Mit Sauerstoffkontakt treten fruchtige Aromen von Aprikosen, Zitronenzesten und Quittengelee hinzu. Seine Intensität ist beeindruckend und elegant zugleich, schon in der Nase zeigt er Finesse und Komplexität.
Gaumen:
Am Gaumen wirkt er dicht und packt mit Zitrus und gelben Früchten zu, seine Säure ist überaus lebendig, der feine Gerbstoff verleiht ihm Struktur und Tiefe. Ein Wein zum Meditieren, ein echtes Kunstwerk und nicht nur wegen dem Etikett. Umami im Glas verlangt nach Umami auf dem Teller!