Franz Keller

Oberbergener Bassgeige Spätburgunder VDP Erste Lage

2024, 750 ml

Deutschland, Baden

9912023830

Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 12,5 %

Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Möglichst belüften und nicht zu kalt aus größeren Gläsern genießen.

Risotto mit Kräuterseitlingen und Parmesan (vegetarisch)

Gebratener Zander mit Petersilienwurzelcreme, geröstetem Lauch, Beurre Blanc und Haselnuss

Maishähnchen, geschmorter Fenchel, Zitrone, Artischocke und cremige Polenta

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 07.10.2026

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 2024er 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 feinster Holzwürze, die an Zedernholz und frisch getoastetes Baguette mit Salzbutter erinnert. Alles wunderschön eingefasst in eine rauchige und intensive Mineralität, die über allem zu schweben scheint.

Gaumen:

Auf der Zunge Frische pur, die Säure kokettiert mit der Saftigkeit der Frucht, die salzige Mineralität zieht anregend über den Gaumen. Ein fantastischer Wein, der die Begleitung von Essen sucht. Langer Nachhall, fantastisches Reifepotential. So geht großes Burgund, auch im Kaiserstuhl!