

 **Franz Keller**

Grauburgunder vom Löss

 , 750 ml

 **Germany,**

 **9912023585**



Alkoholgehalt: 0,0 %

Food reccomendations

from Marian Henß

Maishähnchenbrust mit Curry-Marinade und gegrilltem Mais

Pochierter Kabeljau mit gelber Bete und gerösteten Walnüssen

Portobello vom Grill mit Kräuterfüllung und Lolo Rosso

Tasting review

by Marian Henß on 27.02.2025

Farbe:

Leuchtendes Strohgelb mit goldenen bis hellen Einschlüssen

Nase:

Die Aromatik ist eher weich und mürbe. Birne, Quitte und Apfel zeigen sich in allen Facetten fernab der Säure. Auch Zubereitungen des Kernobstes aller Varianten lassen sich da rauslesen. Getrocknete Aprikose untersetzt ihn mit Tiefe. Blüten von Apfel und Linde verleihen ihm eine zarte Eleganz. Grüne Walnüsse, Walnussschale, Mandel und Marzipan sorgen für markante Nuancen und Charakter. Getrocknete Kräuter dienen als Kontrast. Majoran, Thymian und Estragon sind hier deutlich wahrzunehmen.

Gaumen:

Ein stabiler, unaufdringlicher Grauburgunder. Er lebt durchaus von einer guten Säurestruktur, was für die Rebsorte eher selten ist. Er kommt ohne Schmelz aus und zeigt sich schlanker als die meisten Verwandten. Die Frucht wirkt hier verhaltener und eher kernig. Voller Charakter in der Frucht, aber auf subtile Art und Weise. Saftig und zupackend, aber nie fordernd. Grauburgunder für offene Genießer.