Franz Keller

Kirchberg Oberrotweil Chardonnay GG

2022, 750 ml

Deutschland, Baden

9912023592

Chardonnay

Alkoholgehalt: 12,5 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Ravioli gefüllt mit Kräuterseitlingen, Pastinaken, Gelbe Beeten samt Weißweinschaum (vegetarisch)

Perlhuhn, Herbsttrompeten und Selleriecrème (Geflügel)

Hecht mit Pfifferlingen, Mangold und Kartoffel-Sesam-Püree (Fisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 07.08.2024

Informationen zum Wein
Der Wein stammt aus dem Oberrotweiler Kirchberg, einer süd-westlich exponierten Lage mit hellem, kalkhaltigen Vulkanschotter, die Anfang der 1990er Jahre mit einer Genetik aus den besten Lagen des Burgunds angelegt wurde. Vergoren wurde er spontan, nach kurzer Maischestandzeit auf 0 Gramm Restzucker. Ausgebaut wurde er 12 Monate in 350-Liter-Fässern aus Eiche mit 35% Neuholzanteil, sowie sechs Monate im Stahltank jeweils auf der Vollhefe.

Farbe
Intensives Strohgelb

Nase
Die Nase dieses *Großen Gewächses* ist geprägt von einer feinen Reduktion, die wie Dunst über Birnen, Quitten, Mirabellen, Karambole, Zitronen- und Limettenzesten, Verbene, Melisse und etwas Fenchelgrün und Hefeteig liegt. Dazukommt etwas zerstoßene Kreide und feines Holz.

Mund
Am Gaumen ist das ein eleganter und feiner und fast süffiger Wein, der gleichzeitig eine wilde, ungestüme Seite besitzt. Da finden sich holzwürzige, leicht rauchige Noten, wiederum saftige Birnen, reife Quitten und viel reife Zitrusfrucht. Aber es ist vor allem ein Textur- und Strukturwein mit einem feinen Grip und einer kreidigen Textur, einer saftigen Säure und präzise eingesetztem Holz. Der Wein baut von Beginn an Spannung auf und die hält bis ins lange Finale an – präzise, subtil und lebendig.