Franz Keller

Oberbergener Bassgeige Chardonnay VDP Erste Lage

2022, 750 ml

Deutschland, Baden

9912023580

Chardonnay

Alkoholgehalt: 12,5 %

Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Perlgraupen geröstet mit Weinbergs-Pfirsich und Rosmarin

(Gemüse & Vegetarisch)

Stubenküken gebraten mit frischen Mandeln und einem Hauch Zimt

(Geflügel)

Gegrillter Kaisergranat mit schwarzer und gelber Wurzel, Grapefruitschalencreme (Restaurant Schwarze Adler)

(Fisch)

Verkostzngsnotizen

von Christina Hilker vom 01.04.2024

Info zum Wein:

Gewachsen auf Vulkangesstein mit Lössauflage, der Ausbau erfolgte im Barrique, teils Spontangärung, teils malolaktische Gärung.

Farbe/Aussehen:

Strahlendes Goldgelb.

Nase:

Der 2022er Oberbergener Bassgeige Chardonnay VDP.Erste Lage zeigt sich mit kühler und eleganter Note. Es paaren sich Noten von Apfel, Grapefruit und Birne mit Aromen von Mandel, Feuerstein und Trockengebäck. Eine salzige, mineralische Komponente schwebt über allem. Was für eine Feinheit und burgundische Finesse bietet sich uns dar.

Gaumen:

Auf der Zunge angelangt, verbindet sich saftige Frucht mit belebender Säure und einer feinen Phenolik, die den Gaumen anregt und nach mehr verlangen lässt. Die feine Röstaromatik vom Ausbau im Holz ist perfekt in den Schmelz des Weines integriert und die zart salzige Note im Nachhall gibt ihm mineralische Tiefe. Ein überaus eleganter Wein, wie kann es im Hause Keller anders sein, der dem Essen dient.