Franz Keller

Oberbergener Bassgeige Grauburgunder VDP Erste Lage

2023, 750 ml

Deutschland, Baden

9912023822

Pinot Gris/Grauburgunder

Alkoholgehalt:	12,5 %
Restsüße:	1 g/l

Speisempfehlungen

von Marian Henß

Forelle Müllerin Art mit Salzkartoffeln

Wiener Backhendl mit lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat

Kalbsrahmgeschnetzeltes (Zürcher Art) mit Rösti

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 23.11.2025

Farbe:

Ein leuchtendes Strohgelb mit hellen, leicht güldenen Reflexen, klar und strahlend im Glas.

Nase:

Die Nase zeigt sich gelb- bis hellfruchtig und wird von einem beeindruckend vielschichtigen Kernobstspektrum getragen: gelbe und rote Äpfel in sämtlichen denkbaren Zubereitungsformen – frisch geschnitten, gebacken, karamellisiert, als Kompott oder in der Tarte bis hin zur glänzend-süßen Tarte Tatin – flankiert von saftiger, reifer Birne und kandierter Quitte.

Ein herb-frischer Bergamottenabrieb setzt einen markanten, belebenden Kontrapunkt. Dazu treten deutlich ausgeformte hefige Akzente: Hefezopf, Buttergebäck, Mürbeteig, Butterscotch, Krokant, gehackte Mandeln und geröstete Mandeln. Diese Patisserie- und Gebäckassoziationen verschmelzen subtil mit leicht rauchigen, steinig-mineralischen Noten, wodurch die helle Frucht trotz Intensität stets Raum und Leichtigkeit bewahrt.

Gaumen:

Am Gaumen zeigt sich der Wein überraschend schlank, rassig und von einer natürlichen, spitz zulaufenden Säure getragen, die einen klaren, animierenden Kontrast zur gelbfruchtigen Aromatik setzt. Die Frucht entfaltet sich hier viel straffer und kühler als die Nase vermuten lässt: zitrisch akzentuiert, knackig, geprägt von gelben und grünen Äpfeln, während rote, gebackene oder kandierte Facetten bewusst in den Hintergrund treten.

Der Wein besitzt kaum Schmelz, vielmehr konzentriert er sich auf eine geradlinige, karge, fast asketische Textur, die dennoch lebendig wirkt. Retronasal tauchen erneut die fein gerösteten Gebäck- und Mandelnote auf – Mürbeteig, gebackene Mandeln, Röstaromen – jedoch in einer verschlankten, sehr präzisen Ausprägung. Dazu verbinden sich kalkige, rauchige und fein steinig wirkende Nuancen, bevor der Wein im Finale befreiend, öffnend und hell ausklingt.