

 **Franz Keller**

Weissburgunder vom Löss

 2022, 750 ml

 Deutschland, Baden

 9912023579

 Pinot Blanc/Weißburgunder

Alkoholgehalt: 13,0 %



Speiseempfehlungen

von Christina Hilker

Ragout von Morcheln und Spargel mit cremiger

Weißburgundersauce

(Gemüse & Vegetarisch)

Blätterteigpastetchen mit Flusskrebse und

Estragon

(Meeresfrüchte)

Kalbsfilet mit gerösteten Urkarotten und

Selleriepüree

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 01.04.2024

Info zum Wein:

Gewachsen auf Löss, bewusst als Landwein abgefüllt aufgrund seines charaktervollen Ausdrucks und Aromenprofils, das nicht dem gängigen Mainstream entspricht.

Farbe:

Strahlendes, helles Goldgelb.

Nase:

Ein besonderer Duft strömt aus dem Glas hervor. Quitte, reife Birne, gelber Apfel und Honigmelone paaren sich mit einer überaus feinen rauchigen Note, die an edlen Tabak und geröstete Mandeln erinnert. Die Prägung vom Holz ist dabei so angenehm im Hintergrund und rundet das animierende Duftbild lediglich ab. Man verspürt, dass hier ein Winzer viel Gespür für den richtigen und gekonnten Einsatz vom Holz besitzt.

Gaumen:

Am Gaumen vermittelt der 2022er Weissburgunder vom Löss eine saftige helle Frucht, die sich mit einer animierenden Säure und einer Würze und Mineralität paart, die den Appetit anregt. Ein Weißburgunder, der belebt und anregt, auch solo. Aber Weine zu schaffen, die zum Essen passen, das war schon immer Königsdisziplin im Hause Keller. Wir haben es hier mit einem echten Allrounder zu tun. Bravo!