Franz Keller

Weissburgunder vom Löss

2024, 750 ml

Deutschland, Baden

9912023824

Pinot Blanc/Weißburgunder

Alkoholgehalt: 12,0 %



Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Salat von Gelber Bete mit Ziegenkäse-Crème und Kräutern

Gebackene Flussfische mit Sauce Remoulade

Kaninchen mit getrockneten Aprikosen und Schalotten aus dem Rohr

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 02.04.2026

VDP.Gutswein aus 100?% Weißburgunder vom Kaiserstuhl, von Löss geprägten Lagen rund um Vogtsburg Oberbergen. Löss ist ein feiner, mineralreicher Sedimentboden, der dem Weißburgunder Reife, Fülle und eine weiche, cremige Textur ermöglicht, ohne die Säure zu verwischen. Die Trauben werden selektiv gelesen, kühl vergoren und überwiegend im Edelstahltank ausgebaut, teils ergänzt durch einen kleinen Anteil im großen Holz.

Farbe:
Kräftiges Strohgelb mit silbern auslaufendem Rand.

Nase:
Der 2024 Weißburgunder vom Löss von Franz Keller ist eine Benchmark für den Kaiserstuhl, die Rebsorte und das Haus: die reife Frucht spielt die gesamte Klaviatur des Weißburgunders, gelbe Äpfel mit roten Wangen, gelbe, fast überreife Birnen und gedörrte Quitte, dazu kommt etwas Creme Patissier, grüne Mandeln, geröstete Haselnusssplitter und getrocknete Heublumen von einer warmen Sommerwiese.

Mund:
Saftig und weinig im Antrunk drückt er alle Tasten, wie es von ihm erwartet wird. Die saftige üppige Frucht der Nase geht in den Extrakt, der Wein ist trocken aber großzügig konturiert über die wahrnehmbare Reife. Die Säure agiert mit Noblesse im Hintergrund (best supporting actress), der Wein steht für sich selbst. Eine leicht pudrige Phenolik lässt sich erahnen und sorgt für das nötige Quäntchen Sex-Appeal.