Franz Keller

Oberbergener Pulverbuck Weisburgunder VDP Erste Lage

2021, 750 ml

Deutschland, Baden

9912023569

Pinot Blanc/Weißburgunder

Alkoholgehalt: 12,5 %

Speisempfehlungen

von Marian Henß

Steinpilze a la crème mit Petersilie und Fettuccine

(Gemüse & Vegetarisch)

Kalbsbraten mit Kräuter-Sahne-Sauce und Pommes Dauphine

(Fleisch)

Forelle Müllerin Art mit Salzkartoffeln

(Fisch)

Verkostzngsnotizen

von Marian Henß vom 28.11.2023

Info zum Wein:
Durch die besondere Ausrichtung des Oberbergener Pulverbucks auf rund 400 Metern, direkt am Waldrand, sowie den hohen Anteil an Aktivkalk im Boden und den Ausbau im großen, traditionellen Holzfass entsteht ein ungemein frischer, mineralischer und feinwürziger Weißburgunder - ein echter Klassiker des Weinguts Keller seit mehr als 40 Jahren.

Information zum Ausbau:
12 Monate im großen Eichenholzfass, 6 Monate im Edelstahltank auf der Vollhefe.

Info:

Die Lage Pulverbuck steht auf 400 Höhenmetern in Oberbergen oben am Waldrand. Der Boden besteht aus stark pulverisiertem Löss auf Vulkangestein, daher auch sein Name Pulverbuck. Der Aktivkalk im Boden sowie der langsame, schonende Ausbau ergeben seit 40 Jahren einen einzigartigen Weißburgunder.

Der Ausbau erfolgt für zu je 50% für 12 Monate im großen Holzfass(1000l und größer) sowie gebrauchten Bqrrique-Fässern. Nach dieser ersten Reife geht es für weitere sechse Monate auf der Vollhefe in Stahltanks.

Farbe:

Leuchtendes Zitronengelb mit satten, grünen Reflexen

Nase:

Lautstark ruft es für einen Weißburgunder aus dem Glas. Er changiert zwischen gelb und grün. Mirabelle und Pfirsich dominieren zunächst. Gelbe Pflaume, reichlich mandelige Steine und etwas Marzipan wirken unterstützend. Reife gelbe Äpfel und karamellisierte Quitte ergänzen ebenso gelungen. Limette und Bergamotte verleibe ihm etwas Frische und eine herbe Note ein. Ein Hauch Mürbeteig mischt sich unter die Frucht. Auffällig ist seine strikte grüne Note von Sauerampfer, Kerbel, Melisse und Zitronenthymian.

Gaumen:

Der 2021er Weißburgunder aus der VDP.Erste Lage Oberbergener Pulverbuck iwkrt kompakt, kühlend und straff zugleich. Eine dichte, würzige Note bestimmt ihn am Gaumen. Druckvoll und nur mit leichtem Schmelz versehen macht er sich breit. Sein straffes Gerüst und der von leichten Bitterstoffen geprägter Auftritt sind ein Statement. Frucht wird nahezu irrelevant. Druck und Länge werden bestimmend. Im Abgang wirkt er animierend, die Säure fördert ihn und den Nachhall bestimmen die herbalen, würzigen Aromen.