

 **Franz Keller**

Oberbergener Pulverbuck

Weisburgunder VDP Erste

Lage

 2021, 750 ml

 Deutschland, Baden

 9912023569

 Pinot Blanc/Weißburgunder

Alkoholgehalt: 1.250,0 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

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)

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 28.11.2023

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 sechs 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 iwkrkt 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.