

Franz Keller Oberbergener Bassgeige Chardonnay

Hvitvin / Tyskland / Baden

Produsent: [Weingut Franz Keller](#)

Årgang: 2022

Land: Tyskland

Distrikt: Baden

Område: Kaiserstuhl

Drue: 100% chardonnay

Veil. pris horeca: 271.93 eks. mva.

Pris Vinmonopolet: 339.9,-

EDP nr. : 9068817

SAP nr. : 9068817

Vinmonopol nr. : 13065701

Innhold:

Syre:5.4

Sukker:0.2

Alkohol:12,5 %



VEGANSK

Om produsenten

Weingut Franz Keller ble etablert av Franz Keller Sr på 60-tallet. Franz lot seg inspirere av Burgund og regionens vinmakingstradisjoner og druevarianter. Han har og tatt mye inspirasjon fra familie-restauranten «Schwarzer Adler» som har hatt en Michelin-stjerne siden 1969. Franz Keller sin filosofi har alltid vært å lage vin som representerer Burgundisk eleganse og kompleksitet og som er perfekte til å nytes med mat.

Vingården befinner seg i Baden og mange av vinmarkene er spredt rundt i de gamle bakkene. Franz Keller og hans sønn Friedrich arbeider aktivt med å ivareta og vedlikeholde de gamle vinmarkene. Vingården er anerkjent for sin flotte arkitektur og sitt praktiske design. Vingården er delt inn i tre etasjer og vinmakingen foregår kun via gravitasjon og energipositiv praksis. Taket på vingården er dyrket med klimavennlige og lokale planter fra et naturreservat i Baden. Designet tillater og at vinkjelleren, smakerommet og restauranten «KellerWirtschaft» kan befinner seg under et og samme tak.

Som nevnt tidligere tar Weingut Franz Keller sin inspirasjon fra Burgund. Kjellermesteren Uwe Barnickel og hans team arbeider hardt i vinmarkene for å kunne høste druer av det aller høyeste kvalitet. Når druene ankommer vingården selekteres kun de beste druene til de forskjellige cuveene. Weingut Franz Keller lager blant annet musserende, hvitvin og rødvin. Sammenlignet med andre tyske produsenter arbeider kun Weingut Franz Keller med et lite utvalgt druer og det er Grauburgunder og Spätburgunder som dominerer.

I 2014 meldte Weingut Franz Keller seg inn i VDP og framover blir fokuset å øke mengden Burgundiske-drue typer i vinmarkene og øke kvalitet ytterligere.

Vinifikasjon

Spontanfermentert. Modnes på bunnfall i 12 måneder på i hovedsak store fat men også noen mindre Burgund fat.

Smaksbeskrivelse

Konsentrert og med god friskhet, preg av sitrus og nøtter. Fast og lang avslutning.

Passer til

Lyst kjøtt, Aperitiff/avec, Skalldyr, Fisk