Franz Keller

Kirchberg Oberrotweil Chardonnay GG

2023, 750 ml

Deutschland, Baden

9912023809

Chardonnay

Alkoholgehalt:	12,5 %
Restsüße:	1 g/l



Speisempfehlungen

von Marian Henß

Gegrillte Petersilienwurzel mit Haselnuss-Dashi & Ananas-Estragon-Öl

Gebackene Polenta mit Butter-Miso, Lauch-Asche und zarter Popcorn-Emulsion

Gelbe Bete „Ceviche“ mit Grapefruit-Zesten, Mango-Essig & gerösteter Mandelmilch

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 28.11.2025

Info:

Der Kirchberg in Oberrottweil am Kaiserstuhl ist nach Süd-Westen exponiert. Die Flanke ist somit offen Richtung Burgund und damit Referenz. Der helle, kalkhaltige Boden bildet die Basis. Die Reben stammen genetisch aus den besten Lagen des Burgunds und wurden als solche zu Anfang der 1990er Jahre angelegt. Der Chardonnay wurde für zwölf Monate in Eichenholzfässern von 250l ausgebaut. Der Anteil an neuem Holz liegt bei 35%. Es folgen sechs Monate – ebenfalls auf der vollen Hefe – im Stahltank.

Farbe:

Ein leuchtendes Goldgelb mit hellen Reflexen

Nase:

Die Nase zeigt sich zunächst würzig, warm und markant, zugleich feingliedrig und vielschichtig. Sie öffnet sich mit Nuancen von Braeburn-Apfel und Cox Orange, gefolgt von kandierter Birne und Quittenkompott. Dazu treten Anklänge von gegrilltem Mais und Popcorn, begleitet von einem süßlichen, vegetabilen Eindruck à la Mairübchen und einer Basis sattgelber Frucht: Pfirsich, Grapefruit und unreife Mango. Feine Kräuterwürze aus Majoran, Oregano und Petersilie ergänzt das Bild, im Hintergrund getragen von weißem Pfeffer, Piment und Lorbeerblättern. Ein teigiger Ton – Mürbeteig, Butterscotch-Plätzchen – und ein Hauch leichter Rauchigkeit mit hell geröstetem Kaffee im First-Crack-Stadium runden das aromatische Profil ab.

Gaumen:

Am Gaumen präsentiert sich der Chardonnay druckvoll, knackig und rasiermesserscharf, geprägt von einem außergewöhnlich feinen, gleichzeitig satten Tanningerüst. Diese Phenolik kleidet den Mundraum sofort vollständig aus, ohne Bitterdominanz; sie wirkt dezent, aber dominant in ihrer Textur – fast wie bei Schalenkontakt, mit einem Anklang von hellem Tabak. Die Frucht zeigt sich deutlich heller als in der Nase, getragen von Frische und einer Säure, die in der Jugend noch etwas zurückgedrängt wirkt. Die Aromen wandern in Richtung zarter Kurkuma-Noten, greifen die tropischen und gelbfruchtigen Nuancen von Mango, Äpfeln, Birnen und Bratapfel (retronasal) wieder

auf und verbinden sich mit Röstaromen. Ergänzend treten Nussanklänge von gehackten Mandeln und gerösteten Haselnüssen hervor. Das Vegetabile bleibt präsent und wandert von Mais, Rübe und Popcorn hin zu gegrillter Ananas. Im Finish kehren die Kräuter aus der Nase zurück, insbesondere Majoran und Estragon, die den Nachhall aromatisch prägen. Ein spannungsgeladenes, markantes und bewusst scharf konturiertes Großes Gewächs.