Franz Keller

Oberbergener Pulverbuck Weissburgunder VDP Erste Lage

2023, 750 ml

Deutschland, Baden

9912023817

Pinot Blanc/Weißburgunder

Alkoholgehalt:	13,0 %
Restsüße:	1 g/l

Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Kräuterseitlinge in Weißwein- Kräuterrahm mit Schnittlauch

Frikassee von Süßwasser Fischen

Hühnerfrikassee mit Butterreis

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 02.04.2026

VDP.Erste Lage Weißburgunder aus dem Oberbergener Pulverbuck, einer der Spitzenlagen des Kaiserstuhls, auf bis ca. 400?m Höhe direkt am Waldrand gelegen. Die steilen, südlich ausgerichteten Hänge mit hohem Aktivkalk Anteil in den Löss und Kalkverwitterungsböden schaffen ein kühles Mikroklima und prägen die salzige, kalkige Mineralik des Weins. 100?% Weißburgunder, selektive Handlese, spontane Vergärung und klassischer Ausbau: rund 12 Monate in großen, alten Eichenfudern, anschließend etwa 6 Monate im Edelstahltank auf der Vollhefe, bevor gefüllt wird.

Farbe:

Leichtes Goldgelb, strahlend und klar.

Nase:

Mit großer Ruhe begegnet der 2023 Oberbergener Pulverbuck Erste Lage von Franz Keller einem beim ersten Duft: die primäre Frucht ist den Aromen des Ausbaus gewichen, der Wein zeigt sich balanciert und vor allem leise ohne schwatzhafte Frucht. Er erzählt von den Böden, dem langen Ausbau auf der Vollhefe und der Zeit des Ausbaus. Mit mehr und mehr Sauerstoff ist das Holz spürbar, etwas röstige Noten kommen hinzu und sorgen für zusätzliche Komplexität. Ein Fall für die großen Gläser.

Mund:

Die Ruhe setzt sich auch im Antrunk fort. Ohne jegliche vorlaute Frucht ist der Pulverbuck ein struktureller Weißburgunder der Maßstäbe setzt für die Rebsorte. Die Frucht zeigt sich ausschließlich im Extrakt, die Säure agiert nonchalant im Hintergrund, aromatisch mittelkräftig mit würzig warmem Bass pulsiert er am mittleren Gaumen. Phenolisch flankiert ist er knochentrocken, großzügig aber dennoch gradlinig konturiert und fließt ruhig ins wohlig warme Finish.