Franz Keller

Drei Dörfer Chardonnay

2024, 750 ml

Deutschland, Baden

9912023827

Chardonnay

Alkoholgehalt: 12,5 %



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Carpaccio von Steinpilzen mit Olivenöl und Meersalz

(vegan)

Blätterteigpastetchen mit Flusskrebsen

In Nussbutter konfierter Wilder Steinbutt mit Salzzitrone,

Kapern und geröstetem Blumenkohl (Restaurant

Schwarzer Adler)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 07.10.2026

Info zum Wein:

Der Name verweist auf 3 Herkünfte, Jechtigen-Eichert VDP.Erste Lage, Achkarren-Schlossberg VDP.Grosse Lage und Schelingen-Ohrberg, noch nicht klassifiziert. Die drei Herkünfte verbindet Ihr karger, vulkanischer Untergrund.

Information zum Ausbau:

Französische Barriques mit 30% Neuholzanteil.

Farbe:

Leicht getrübtes Goldgelb

Nase:

Ein betörender Duft von Quitte, Apfel, Zitrus vermischt mit feinen hefigen Noten und dezenter Röstnote, die einem beim 2024er Chardonnay 3 Dörfer aus dem Glas entgegen strömt. Ein überaus komplexer und vielschichtiger Duft. Alle Komponenten greifen sehr stimmig ineinander und man freut sich auf den ersten Schluck.

Gaumen:

Auf der Zunge angelangt, verbindet sich saftige Frucht mit belebender Säure und einer feinen Phenolik, die den Gaumen anregt und nach mehr verlangen lässt. Die feine Röstaromatik vom Ausbau im Holz ist sehr gut in den Schmelz des Weines integriert und die zart salzige Note gibt ihm mineralische Tiefe. Ein Wein, wie kann es im Hause Keller anders sei, der dem Essen dient.