Franz Keller

Grande Cuvée, Blanc de Blancs Sekt Brut Nature

2017, 750 ml

Deutschland, Baden

Sekt

9912023581

Chardonnay

Alkoholgehalt: 12,0 %

Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Spargel mit Birne und Sauerampferbutter

(Gemüse & Vegetarisch)

Jakobsmuschel knusprig gebraten an Safransauce, Pak Choi und Wildreis

(Meeresfrüchte)

Gegrillter Wilder Steinbutt mit Beurre Blanc, Steinbuttkopf-Jus und Artischocken-Flanc (Restaurant Schwarzer Adler)

(Fisch)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 01.04.2024

Info zum Sekt:

63 Monate Hefelager, Dégorgiert im November 2023.

Farbe/Aussehen:

Strahlendes intensives Goldgelb, lebendige und feingliedrige Perlage.

Nase:

Der 2018er Grande Cuvée Blanc de Blancs aus dem Hause Keller nimmt einen sofort für sich ein. Saftige Fruchtaromen von Apfel, Birne, Quitte und Weinbergs Pfirsich vereinen sich mit Gebäck, Safran, Brioche und Haselnussnoten. Feine Anklänge von Algen und Muschelschalen sind ebenfalls mit von der Partie. Ein überaus ausdrucksvoller, mineralischer Auftakt.

Gaumen:

Auf der Zunge angelangt erfreut man sich an der belebenden Pérlage, die wunderbar in die saftige Frucht und seine würzige Struktur eingebunden ist. Feinste Mineralität, zart salzige Anklänge und eine charmante Gewürznote lassen ihn zum perfekten Apéritif werden. Da im Hause Keller hervorragende Kulinarik großgeschrieben wird, passt er auch vortrefflich zu feiner Küche.