



Franz Keller

Weissburgunder vom Löss

2023, 750 ml

Deutschland, Baden

9912023584

Pinot Blanc/Weißburgunder

Alkoholgehalt: 12,0 %

Restsüße: 2 g/l

Speisempfehlungen

von Marian Henß

Orientalisches Hähnchen mit Kurkuma, Ananas und Mango-Chutney

Spitzkohl aus dem Ofen mit Petersilien-Pesto und gerösteten
Pinienkernen

Wolfsbarsch aus dem Ofen mit Mairübchen und weißem
Tomatenschaum



Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 09.03.2025

Farbe:

Sattes Goldgelb mit hellen Reflexen

Nase:

Für einen Weißburgunder wirkt er anfänglich enorm warm und reif. Die Frucht präsentiert sich offenherzig und großzügig portioniert. Die gelbe Frucht erinnert mich an Mirabelle, Khaki sowie einen Hauch Mango. Pfirsich und Birne in voller Reife sowie karamellisierte Quitte runden die Frucht dabei umfänglich ab. Erhitzte Fenchelsaat und Sternanis bauen sich hinter der Wand aus Früchten auf. Wacholder und weißer Pfeffer setzen würzige Akzente. Eine brotige Komponente bringt Tiefgründigkeit mit ins Spiel. Dies zeigt sich durch Rinde von Graubrot. Ganz zart nehme ich im Hintergrund Trockenfrüchte wahr.

Gaumen:

Im Kontrast zur Nase baut er sich schlank am Gaumen auf. Farblich gesehen würde ich ihn nun eher als grün beschreiben statt gelb. Saftig, kernig und knackig wären dabei die Schlagwörter. Dies definiert er aromatisch durch Limette, unreife Mango und gelbe Äpfel. Die Kräuternuancen sind am Gaumen omnipräsent. Zitronenmelisse, Thymian und Kerbel stechen dabei hervor. Haptisch lebt er von seiner phenolischen Struktur, die für Spannung sorgt. In Summe ist er eher zurückhaltend und fein. Ein animierender und angenehmer Wein, der von Kontrasten profitiert. Nase und Gaumen stehen in absoluter Zwietracht.