Franz Keller

Kaiserstuhl

2024, 750 ml

Deutschland, Baden

9912023826

Chardonnay, Pinot Gris/Grauburgunder, Souvignier Gris

Alkoholgehalt: 12,5 %



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Kartoffel-Ravioli mit Waldpilzen, Comté und brauner Butter (vegetarisch)

Lachsforelle mit geröstetem Blumenkohl, Kapern und Petersilie

Badisches Kalbsbries mit Morcheln

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 04.09.2026

Info zum Wein:
Chardonnay, Grauburgunder, Souvignier Gris gewachsen auf Löss dominierten, leichteren Böden In der Amphore und im Holzfass ausgebaut, anschließend ohne Filtration und Schwefelzugabe gefüllt.
Farbe:
Leicht getrübtes Goldgelb mit zarten grünen Reflexen.

Nase:
Markanter Duft von Zitrusfrüchten, süßen Aprikosen, frisch aufgerührter Hefe, hellen Nüssen und Mandeln unterlegt von einer deutlichen Kräuter Würze und kühler Mineralität.

Gaumen:
Auf der Zunge wirkt der 2024er Kaiserstuhl cremig und saftig und zeigt sich mit deutlicher Würze und viel Schmelz, wie kann es im Hause Keller anders sein, handelt es sich um einen Wein der die Begleitung von feinem Essen schätzt.