



**Franz Keller**

# *Grande Cuvée, Sekt Brut Nature*



2016, 750 ml



Deutschland, Baden



Sekt



9912023549



Chardonnay

Alkoholgehalt:

12,0 %



## Speiseempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

**Gedämpfte Chinakohl-Rouladen mit Shii Take und**

**Ingwer-Füllung**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Seezunge in Zitronen-Butter**

(Fisch)

**Zitronen Hähnchen mit Chili und Salbei aus dem**

**Ofen**

(Geflügel)

# Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 13.08.2022

Die Trauben für diesen Sekt stehen auf Vulkangestein mit Lössauflage und werden im frühestmöglichen Stadium der Reife geerntet um die Säuren der Grundweine stabil zu halten. Die Ganzen Trauben werden schonend gepresst und es wird nur die Cuvée, d.h. der Saft der ersten Pressung verwendet. Der Grundwein für die Grande Cuvée wurde im gebrauchten 350 Holzfass ausgebaut und lag für 52 Monate auf der Hefe, bevor er im April 2022 degorgiert wurde und mit schlanken 1,2 Gramm Restzucker als Brut Nature dosiert wurde. Erst bei Zugabe der Dosage erhält der Sekt eine kleine Dosis Schwefel.

Farbe:

Kräftiges Strohgelb mit strahlenden Reflexen und feiner Perlage.

Nase:

Der 2016 Grande Cuvée Sekt von Franz Keller aus 100% Chardonnay ist in der Nase geprägt vom 52-monatigem Ausbau auf der Hefe. Feine Autolysenoten werden ergänzt durch geröstete, und dezent gesalzenen Mandeln und gedörrtem Obst wie gelben Äpfeln und Kletzen. In der Kopfnote weht eine zarte Meeresbrise und weckt Assoziationen nach einem Dutzend Austern.

Mund:

Mit cremigem Schmelz im Antrunk ist die Grande Cuvée getragen vom feinperligen Mousseux. Aromatisch komplex entpackt er am Gaumen Schicht um Schicht: Brioche im Auftakt, unterlegt von zarten Röstnoten nach leicht gebräuntem und gebuttertem Toast mit englischer Orangenmarmelade. Geröstete Mandeln und Haselnüsse mit einer Flocke Fleur de Sel sowie ein distinktiv mineralischer Unterton verlangen eindeutig nach Weissweingläsern und gehobener Küche fernab der Aperitif-Situation.