



W e i n - E x p e r t i s s e



Franz Keller, Kaiserstuhl Spätburgunder Art.-Nr.: 10 45 98

HERKUNFTSLAND:	Deutschland
ANBAUGEBIET:	Baden
JAHRGANG:	2017
ERZEUGER:	Franz Keller
KLASSIFIZIERUNG:	QbA
REBSORTE:	Grauburgunder
WEINERZEUGUNG:	Nach der Lese werden die Trauben schonend gepresst. Die alkoholische Gärung erfolgt temperaturgesteuert im Edelstahltank.
BEURTEILUNG:	Fruchtiges Aroma nach roten Beeren mit einem Hauch von Kirschen und Brombeeren, samtig und kraftvoll, weiche Tannine im Abgang.
MENÜEMPFEHLUNG:	Perfekt zu gebratenem Fleisch und Wild.
TRINKTEMPERATUR:	8 - 10°C
ANALYSE:	<i>Alkoholgehalt:</i> 13 % vol. <i>Restzucker:</i> 1,8 g/l (trocken) <i>Gesamtsäure:</i> 4,9 g/l

Am Anfang war bei den Kellers die Gastronomie. Der Schwarze Adler steht seit Jahrzehnten für die Spitze badischer Gastronomiekultur. Seit 1969 hat das Haus ohne Unterbrechung einen Michelin-Stern. Weine als perfekte Begleiter für gutes Essen auszubauen, ist auf dem Weingut Franz Keller Schwarzer Adler deshalb immer eine der zentralen Ideen des Weinmachens gewesen. Im Rebberg und Weinkeller gilt wie in den Küchen der Restaurants die größte Aufmerksamkeit dem Grundprodukt. Franz Keller und in seiner Folge der jetzige Patron Fritz Keller haben das Weingut Franz Keller Schwarzer Adler heute in die nationale Spitze geführt, die vielfach ausgezeichneten Weine zählen zu den besten des Kaiserstuhls und besitzen internationalen Rang. Neben dem besonderen Verständnis für Wein als Essensbegleiter bildet das einzigartige Terroir des Kaiserstuhls die Basis für den großen Erfolg von Franz Keller in der Gastronomie. Diesem Umstand trägt das Weingut mit einer neuen Serie von typischen, gut strukturierten aber angenehm zugänglichen Weinen Rechnung, die den Kaiserstuhl in den Mittelpunkt stellt.



EGGERS & FRANKE

WEIN- UND SPIRITUOSEN-IMPORTEURE SEIT 1804

EIN UNTERNEHMEN DER  EGGERS & FRANKE GRUPPE