



Weisswein · Deutschland · Baden · Kaiserstuhl · Oberrotweil  
Kirchberg









## Weingut Franz Keller, Kirchberg Grosses Gewächs

2018

Kirchberg Grosses Gewächs, VDP.GROSSE LAGE

trocken

CHF 44.00

-  Deutschland
-  Chardonnay
-  2024 bis 2040
-  08 - 10°C
-  75cl (CT-6)
-  DEU.251816.2018
-  Enthält Sulfite
-  ab Lager

### Bewertung

Gerstl



Robert Parker



19 | 20

91 | 100

### Infos zum Wein

#### Vinifikation

12 Monate 350l Eichenholzfässern

#### Degustationsnotiz

Max Gerstl: Das ist ein Duft von einzigartiger Schönheit, selbst jetzt, wo diese Fassprobe noch etwas vom Holz gezeichnet ist. Die prägenden Elemente heissen Feinheit, Eleganz, Mineralität, Tiefe und überschwängliche Fülle. Auch am Gaumen ist der Wein gerade etwas in seiner «Holzphase», das beunruhigt mich aber insofern nicht, als da mehr als genug Substanz vorhanden ist, um das wegzustecken. Die Konzentration ist enorm, der Wein begeistert aber mit seiner tänzerisch verspielten Leichtigkeit, er schwebt leichtfüssig dahin, streicht wie eine Feder über die Zunge, zurück bleibt ein geradezu spektakuläres Aromenbild, einfach herrlich.

#### Infos zum Produzenten

Das Familienunternehmen führt mehrere Restaurants, ein Hotel und auch das Weingut. Sein legendäres Restaurant Franz Keller Schwarzer Adler ist unter der Leitung seiner Frau Irma seit 1969 ununterbrochen mit mindestens einem Michelin-Stern ausgezeichnet. Die Söhne von Franz traten schon vor seinem Tod 2007 in seine Fussstapfen. Franz Keller jun. wurde Koch, sein jüngerer Bruder Fritz führt seit 1990 das Weingut. Zusammen mit seinem Sohn Friedrich wird hier auf naturnahen und umweltschonenden Anbau gesetzt. Ausserdem wird extrem auf die Qualität geachtet. Bei Keller wird relativ früh gelesen, denn er hasst nichts mehr «als plumpe, langweilige, überreife Geschichten». Die Weine widerspiegeln das ganze Potenzial des Kaiserstuhls und seines einzigartigen Mikroklimas und

# GERSTL

WEINSELEKTIONEN

ebenso die fantastische Kombination aus Vulkan- und Kalkböden. Ein absolutes Highlight ist das Weingutsgebäude. Es ist schlicht «State of the art». Das Gebäude mit seinen begrünten Dächern ist in die Terrassenlandschaft eingelassen. Und dadurch ganz natürlich über mehrere Ebenen gebaut, so dass immer die Gravitation für eine schonende Weinbereitung sorgt. Die kleineren, frischen Weine werden im Stahltank ausgebaut, die Grossen Gewächse und alle Pinots im Holzfass. Franz Keller steht für durchgegorene Weine, die sich jeder Mode-Erscheinung entziehen. Es geht bei Keller immer um Eleganz, Rasse und Mineralität. Wer Frucht wolle, so Keller, solle zum Barkeeper gehen. Man will immer perfekte Essensbegleiter kreieren, was sich aus der gastronomischen Familiengeschichte von selbst versteht.