

Franz Keller, chardonnay Drei Dorfer '21



Wijnhuis Franz Keller ligt dicht bij de grens met Frankrijk in de Zuidoostelijke plaats Vogtsburg im Kaiserstuhl in de deelstaat Baden-Württemberg.

De Kaiserstuhl is het warmste en zonnigste wijngebied van Duitsland en wordt gekenmerkt door vulkanische bodems bedekt met vruchtbare hoge lössafzettingen die uitstekende geschiktheid is voor Bourgogne-rassen zoals Weissburgunder en Spätburgunder. De vulkanische bodemsoorten variëren sterk van wijngaard tot wijngaard. De papa Fritz Keller, een man met tomeloze energie en veel ideeën heeft de fakkel overgegeven aan zijn zoon Friedrich die voornamelijk betrokken is bij het wijn maken.

De wijnen genieten zowel in Duitsland als internationaal een grote naam. Het toonaangevende Gault & Millau riep Weingut Franz Keller onlangs uit tot "Winzer des Jahres" en ook de vooraanstaande wijngids Falstaff onderscheidde Keller met "KOLLEKTION DES JAHRES".

KARAKTER

Land	Duitsland
Regio	Baden
Subregio	Kaiserstuhl
Smaak	3: vol - rond - houtlagering
Appelatie	VDP Ortswein
Deze wijn is	Bio
Bewaar pot.	+5 jaar
Serveer temp.	8-10°C
Bodemsoort	vulcanisch

DOUWISDOUT

Druiven

VUIKALISCH

100% chardonnay

SMAAKBESCHRIJVING

De Chardonnay Drei Dorfer is een nieuwe wijn in het Friedrich Keller-assortiment. In principe de opvolger van de Chardonnay Franz Anton, maar stilistisch een heel andere wijn dan zijn tamelijk rijpe en charmante voorganger. De druiven voor deze Chardonnay komen, zoals de naam al doet vermoeden, uit drie dorpen rond het wijnhuis. Friedrich gebruikte de coole vintage uit 2021 om de stijl aanzienlijk te veranderen, wat resulteerde in een spaarzame, strakke en levendige Chardonnay, met fijner houtgebruik en een delicate reductie.

In de neus wat kweeper, was en vuursteen, donkere kruiden, delicaat rokerig en zeer complex, want naast de reductie is er een fijne oxidatieve toets, er is een klein spoor van hout voelbaar, over het algemeen zeer gepolijst en diepgaand. In de mond is hij vol vibratie, vol en zout, kweeper, plus citrusvruchten en een beetje funk, de gist zorgt voor wat volheid, behoorlijk veeleisend maar met een geweldige textuur en lengte.

VINIFICATIE

12 maanden in barriques gevolgd door 6 maanden op inox.

PERFECT BIJ VOLGENDE GERECHTEN

vis, dagelijkse lichte gerechten

WAAROM DEZE WIJN

Gault Millau verkoos Franz Keller, uit maar liefst 1065 wijndomeinen, als wijnbouwer van het jaar 2019! Laat je verleiden en oordeel zelf... HEMELS!