

2022 Oberbergener Pulverbuck Weissburgunder trocken

0,75 Ltr.

VDP.ERSTE LAGE®
Artikelnr. 01151222

Franz Keller



Informationen

Kategorie: Wein

Farbe: weiß

Geschmack: trocken

Jahrgang: 2022

Rebsorten: Weißburgunder

Flaschengröße: 0,75 Liter

Qualitätsstufe: Deutscher Qualitätswein

VDP-Klassifikation: VDP.ERSTE LAGE®

Land: Deutschland

Region: Baden

Verschluss: Naturkorken

Öko-Kontrollstellennummer: DE-ÖKO-037

Inhaltsangaben

Alkoholgehalt: 12,5 % Vol.

Restsüße: 0 g/l

Säuregehalt: 0 g/l

Beschreibung

Durch die besondere Ausrichtung des Weinbergs auf rund 400 Metern direkt am Waldrand sowie dem hohen Anteil an Aktivkalk im Boden und dem Ausbau im großen, traditionellen Holzfass entsteht ein ungemein frischer, mineralischer und feinwürziger Weißburgunder - ein echter Klassiker des Weinguts seit mehr als 40 Jahren. Aromen von gelbfleischigen Früchten, zarte Würze, lebhafte Säure und ausbalancierter Abgang. Ausbau: 12 Monate im großen Eichenholzfass, 6 Monate im Edeltahltank auf der Vollhefe.



Weinhaus Stetter
Rosenstraße 32 - 70182 Stuttgart - Deutschland
mail@weinhaus-stetter.de - 0711240163
<https://www.weinhaus-stetter.net/>
© Weinhaus Stetter

2022 Oberbergener Pulverbuck Weissburgunder trocken

0,75 Ltr.

VDP.ERSTE LAGE®
Artikelnr. 01151222

Franz Keller



Produzent

Das VDP. Weingut „Franz Keller“ liegt in der Gemeinde Vogtsburg-Oberbergen im deutschen Anbaugebiet Baden und wird heute vom Sohn Franz Kellers- Fritz Keller geführt. Die Weinberge des Weingutes umfassen 35 Hektar Rebfläche unter anderem mit den Einzellagen Bassgeige, Kirchberg und Schlossberg. Sie sind mit den Weißweinsorten Grau- und Weißburgunder, Chardonnay und Müller-Thurgau, sowie den Rotweinsorten Spätburgunder, Merlot, Cabernet Sauvignon und Lemberger bestockt. Es wird umweltgerechter, schonender Weinbau mit organischer Düngung, ausschließlich mechanischer Bodenbearbeitung und Begrünung zwecks natürlicher Humusversorgung praktiziert. Die Grossen Gewächse reifen im traditionellen großen Holzfass oder im burgundischen Pièce-Barriquefass und die Spätburgunder werden prinzipiell im Barrique ausgebaut. Es werden auch flaschenvergorene Sekte und Edelbrände hergestellt. Das Weingut zeichnet sich dadurch aus, dass es in die Erde eingegraben ist und somit das Gebäude mit der Natur „verschmilzt“. Sämtliche Dachflächen sind mit einem Wiesensaatgut begrünt, welches eigens aus dem Naturschutzgebiet gewonnen wurde. Mit dem Eingraben des Gebäudes in die Erde entsteht von selbst ein Energiekonzept, das für optimale klimatische Bedingungen bei der Entwicklung und Lagerung des Weines sorgt.



Franz Keller
Deutschland
Badbergstr. 44
79235 Vogtsburg im Kaiserstuhl



Weinhaus Stetter
Rosenstraße 32 - 70182 Stuttgart - Deutschland
mail@weinhaus-stetter.de - 0711240163
<https://www.weinhaus-stetter.net/>
© Weinhaus Stetter