

Franz Keller, Wiigärtle Silvaner 2022

Producent: Franz Keller

Geografi: Baden, Tyskland.

Årgang: 2022

Normalpris: 280,-

Medlemspris: 240,-

Måned: Februar 2025

Franz Keller, ganske simpelt en af mine personlige favorit producenter! Han er også med i denne måneds Pinot Box, det har han været flere gange før og en enkelt gang før også i Hvidvins Box'en. Der var det hans Chardonnay fra marken Oberbergener Bassgeige (de kan noget med navnene tyskerne), men denne gang tvister vi den lidt med hans Silvaner.

Silvaner er ikke den mest dyrkede drue i Tyskland, men jeg vil nok sige at den historisk set er anerkendt som en af de mest noble og vigtigste i landet. Man kan så diskutere om Spätburgunder, og Chardonnay er ved at overhale den →

Men en vigtig drue for tyskerne og især i regionen Franken laves der virkelig flotte sager på den. Keller drives i dag af tredje generation, Friedrich Keller og det er også ham, der har løftet huset godt i niveau over de seneste år. Han er samtidig meget eksperimenterende, prøver hele tiden nye ting af i både mark og kælder, og det er i den grad tilfældet her. Hans Silvaner her er ellers senest lavet i 2016 og fremstilles kun i særlige årgange. Den kommer fra en lille parcel med 80 år gamle stokke på Bassgeige marken. I kælderen lagrer den på amfora fade, ser lidt skindkontakt, naturlig gæring og uden tilsat svovl. Så, vist det man kalder naturvin 😊



Keller familiens vin"gård", bygget ind i de stejle skråninger der definerer underområdet Kaiserstuhl.

Hvordan smager det?

Næsen åbner med modne æbler, udpræget salt, floralt element og bitre citrusfrugter. Nogen bliver måske lidt skræmt væk af ordet naturvin og det har da også kant, men det er rent og vellavet 😊 Smagen byder på noter af grøn te, høj syre, frisk/sprød mundfølelse og et lille tanninbid i afslutningen. Noter af grillet citron, nærmest appelsin, kalket mineralitet, fennikel, grønt / græsset udtryk og så ret flot længde. Anderledes ja, men balanceret og vellavet.

Drik det til

Det giver nogle helt andre muligheder end meget af det andet vin vi sender ud. Især det at den macererer (skindkontakt) giver et andet udtryk og tilføjer et element til frugten samt et tørt/bittert touch. Asiatiske er helt oplagt hertil, tænk i ingefær, citrongræs, lime, koriander osv. Så fx friske forårsruller, en nudelret eller du kan også køre en ceviche med de krydderurter. Og den kan absolut også drikkes for sig selv og måske med lette salte snacks til 😊