

Franz Keller, Chardonnay “Drei Dörfer” 2022

Producent: Franz Keller

Geografi: Baden, Tyskland

Årgang: 2022

Normalpris: 399,-

Medlemspris: 270,-

Måned: Oktober 2025

Ikke bleg for at lægge hovedet på blokken og sige, at det er en af de bedste vine vi har haft med i Hvidvins Box'en ☺ Ikke første gang vi skal smage fra Keller, men første gang hans ”Drei Dorfer” er med. Og den er egentlig for dyr til at klemme ind, men I skulle prøve den!

Det er en ret ny vin i sortimentet, det er kun anden årgang Friedrich Keller har lavet af den og det er et flot bevis på hans øgede fokus og talent for Chardonnay. Baden som område og huset Franz Keller er mest kendt for deres Spätburgunder og her det største fokus har været. Der er dog flere og flere huse dernede, der virkelig rykker på Chardonnay og jeg synes bestemt ikke Keller falder efter.

”Dörfer” er det tyske ord for landsby og navnet dækker altså over at druerne er udvalgt fra parceller i tre små landsbyer tæt ved gården.

Rent stilistisk synes jeg han rammer en ret flot stil i vinen der kunne lede tankerne hen på Chablis med tyngde. En del tysk Chardonnay bliver også lidt voldsomt med meget power i form af fad, frugtintensitet og især reduktion.

Reduktion giver det aroma af strøgen tændstik / nytårskrudt og kan få vinen til at fremstå meget intens. Det skal gerne balanceres og det synes jeg Friedrich formår, der er et reduktivt præg, men det er også piv-frisk, mineralsk og så med flot fadbrug der giver en kælen og tilpas smør-blødhed.

Jeg synes virkelig det er et godt glas ☺



Skal lyde en kæmpe anbefaling til at besøge Baden. Hyggelige små landsbyer, gode restauranter, virkelig flot natur og så emmer det bare af ”vin”.

Hvordan smager den?

Tryk på næsen med grillet citron, friskrevet ingefær, limeskal, let nytårskrudt, moden pære i fløde og østersaft.

Virkelig kompleks i smagen med mange lag. Det starter med den gule frugt, ret blød mundfølelse, samtidig rigtig flot syre og intenst let bittert bid til sidst.

Rigtig dejlig at følge over en aften hvor den åbner op. Bygger på med mere krop, samt flere og flere smagsnoter. Har både fedme, friskhed, kant og samtidig pleasende træk ☺

Drik det til

Så det handler om både at ramme det fede, den gode syre og hvis vi kan få det reduktive med også ☺

Vi har tidligere kørt den til smørrestet brød med en citronskalmayo og et stykke røget hellefisk sammen med dild, purløg og lidt ristede sesamkerner.

Syren giver sig selv fra mayoen, at smørreste brødet samt fisken giver noget fedme. Både sesam og det at fisken er røget matcher det reduktive/krudtet i vinen og urterne kan den også sagtens give modspil til. Ret nem ret og virkelig et godt match ☺