

Franz Keller, Erste lage “Oberbergener Bassgeige” Chardonnay 2023

Producent: Franz Keller

Geografi: Baden, Tyskland.

Årgang: 2023

Normalpris: 249,-

Medlemspris: 220,-

Måned: December 2025

Vi har netop fået 2023 årgangen hjem fra Franz Keller, og selvom de flere gange har været med her i box'en, kunne vi ikke komme udenom det – hans Chardonnay "Ober Bass" her SKULLE med 😊

Jeg er inde på det i Pinot Box'en, 2023 som årgang rykker virkelig i Tyskland og samtidig har man hos Keller endnu engang flyttet barren på deres hvidvine. Det er tydeligt at Friedrich Keller har et stort fokus på hans hvide og især Chardonnay disse år. Huset er mest kendt for deres Spätburgunder, men de bider virkelig fra med en vin som denne. Super alternativ til Bourgogne og til en bedre pris 😊

Stil på Chardonnay? De seneste årgang har man kunne opleve Chardonnay i Bourgogne, Tyskland og oversøisk i ret forskellige udtryk. De klassiske med fedme og fad, det ret spinkle udtryk med høj syre og slank frugt. Samtidig også mange der søger det reduktive, der giver sådan en krudtet note, nærmest som nystrøget tændstik. For mig rammer Friedrich et ret moderne udtryk med en virkelig flot balance. Vinen her er nok over mod det mineralske og friske udtryk, men her er tilpas krop med touch af koldt smør og samtidig et afstemt reduktivt touch.



Friedrich, 3. generation på gården der prøvesmager fra fad.

Hvordan smager den?

Næsen åbner med tætpakket citrusfrugt både frisk limesaft og grillet citron, her er tydelig salt mineralitet og kalkgrav. Smagen følger trop med god syre, tørt og let bitert finish, det har en blød krop og som jeg nævner koldt smør. Citrusfrugt i mængder, flot mineralsk kerne, mest det her kalkede udtryk. Har virkelig godt af at få luft i glasset og komme op i temperatur, udvikler sig og bygger på i lag og får mere krop. Flot længde og intensitet for prisniveauet.

Drik den til

Oplagte til de klassiske muligheder som hvid fisk der gerne må serveres med sauce også skaldyr og fjerkræ. Alternativt kunne du også køre en risotto. Det kan være forskellige udgaver synes jeg, fx med jomfruhummer eller kammuslinger, men også den klassiske med sauterede svampe. Det har vinen dybde nok til og du kan også roligt være generøs med smør og parmesan i 😊 Friskhed til at bryde og nok krop til at bakke retten op.