

Franz Keller, Kaiserstuhl Weiss 2023

Producent: Franz Keller

Geografi: Kaiserstuhl, Baden, Tyskland

Årgang: 2023

Normalpris: 199,-

Medlemspris: 180,-

Måned: Februar 2026

Et hurtigt genvalg til Franz Keller og hans fremragende 2023'er – dog her noget helt andet end hans Chardonnay fra december måned ☺ Friedrich Keller der er tredje generation i familien og som driver gården i dag tager deres hvidvine mere og mere seriøst. Dem de altid har lavet har fået et nøk op og så kommer der også nye som her; det her er første årgang af vinen. Den er lavet på druerne Chardonnay, Grauburgunder og Sauvignier Gris. Den er spontangæret, ingen klaring eller filtrering, intet tilsat i vinificering og heller ingen svovl tilsat. Det er generelt en vej han går Friedrich, der arbejdes øko i marken og benytter sig også af flere biodynamiske principper. I kælderen er det også "hands-off" og fælles for næsten alle vine er, at de er gæret naturligt og tilsat meget lidt svovl.

Hvordan smager det?

Virkelig interessant næse åbner med citrus og grapefrugt, modne abrikoser og en let, brødagtig note af frisk gær. Der ligger også antydninger af mandler, lyse nødder og urter, suppleret af kølig mineralitet.

I munden er den cremet og saftig, med sprød syre, krydrede toner og en svag saltet kant, der giver godt drive og balance. Karakter og personlighed her!

I kælderen er det også "hands-off" og fælles for næsten alle vine er, at de er gæret naturligt og tilsat meget lidt svovl.

Hørt om Sauvignier Gris før?! ☺ Det er en såkaldt PIWI drue og hvad er det så?

PIWI-druer er kort sagt vindruer, der er *naturligt mere modstandsdygtige* over for sygdomme som meldug og skimmel. Tanken er ret enkel – og ret sympatisk 🍷 PIWI-druer er krydset (ikke GMO!) så de bedre kan klare sig selv i vinmarken uden konstant hjælp fra sprøjtemidler. Krydset betyder man simpelthen har "parret" stokke for to drue-typer til at danne en ny som så efterfølgende bliver vurderet på alt fra smagsprofil, sygdomsresistent, osv. Det betyder mindre kemi i marken og druer der passer godt til et nordligt klima – hej DK ☺

Drik det til.

Drikker super dejligt for sig selv, men du kunne jo også give den lidt gas ;)

Kør kammuslinger med blomkålspuré og brunet smør.

Luksus uden at være prætentios. Den sødlige blomkål og nøddeagtige smør matcher vinens bløde sider, mens syren holder det hele let og den salte mineralitet i vinen rammer kammuslingen.



Friedrich til højre med en af hans ansatte under høsten.