

Franz Keller, Weissburgunder Erste Lage “Pulverbuck” 2023

Producent: Franz Keller.

Geografi: Baden, Tyskland.

Årgang: 2023

Normalpris: 319,-

Medlemspris: 285,-

Måned: Maj 2026

Ja både Franz Keller og Weissburgunder har vi set før i box'en, men som jeg har været inde på før, synes jeg det er svært at komme udenom ☺ Tyskerne rykker altså bare på den drue, og der kommer nogle virkelig spændende vine og samtidig ret forskellige udtryk. Historisk set blev Weissburgunder i Tyskland ofte brugt til lette, ukomplicerede vine. Terrassevin ☺ Men det billede har altså ændret sig fx gennem huse som Franz Keller. I dag ser man i stigende grad, lavere udbytter, bedre markarbejde, fokus på enkeltmarker og mere seriøst vinifikation / kælderarbejde af druen. Som nævnt tidligere kan man selvfølgelig stadig finde de friske/lige til udgaver, også de fadtunge, her er det dog helt sin egen. →

Her er vi altså på topniveau og samtidig en enkeltmarksvin. “Erste Lage” er en del af det tyske VDP-klassifikationssystem og svarende til ”Premier Cru” i Bourgogne. Kort fortalt er det en topmark (men lige under Grand Cru / Grosse Lage). Fokus er på at udtrykke terroir / marken, der arbejdes med lavt drueudbytte og så er der også skarpere krav til fadlagring osv. Det kan mærkes i koncentrationen og balancen. Og balance er nøgleordet, for hvor Neus' udgave, som vi havde med i februar, er fyldig og in-your-face er det her mere underspillet. Masser af mineralitet, let frugt og begrænset fedme, men seriøst og kompleks vin der virkelig udfolder sig i glasset.



Pulverbuck marken der skråner op i baggrunden. Kaiserstuhl hvor Keller ligger er virkelig et besøg værd.

Hvordan smager det?

I næsen får du modne gule æbler, pære og et strejf af citrus – med en diskret, næsten cremet tone. I munden folder den sig mere ud: frugten er saftig og rund, men holdes i stram snor af en fin, præcis syre. Den har en let olieret tekstur, som giver fylde uden at blive tung. Her er mineralitet og en saltet nerve, som giver modspil til frugten og lyst til næste tår. Top glas!

Drik den til

Prøv den til grillet kylling eller pocheret fisk med grønne asparges, nye kartofler og en let citronsaucé.

Asparges og de friske grøntsager spiller virkelig godt sammen med vinens grønne, let mineralske side, mens citronen løfter syren. Så er der nok tyngde på vinen til at matche lidt fed fisk eller kvalitetskylling. Fx de franske majs-kyllinger fra føtex – de er gode! ☺