

HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110
DEUTSCHE BANK AG · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDE33 33030
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSAD333 33030



Keller, Weisser Burgunder - Chardonnay, trocken

Region: Rheinessen
Erzeuger: Weingut Keller - Rheinessen
Alkoholgehalt: 12,5 % vol.
Rebsorten: Chardonnay, Pinot Blanc
Bestell-Nr.: DRH011713

Ist das Zeug gut! Diese traumhaft komplexe Cuvée demonstriert eindrucksvoll, mit welchem intuitivem Feingefühl der Faustsche Geist des deutschen Weines das so oft beschworene Terroir seiner großen Lagen über die hochreifen Trauben in den fertigen Wein transmittiert. Die fabelhaften Muschelkalkböden der erstklassig gepflegten Wingerte unserer ungemein mineralischen Cuvée aus Weißburgunder und Chardonnay versprühen in diesem genialen Wein eine vibrierende, feine, elegante Energie, die so typisch ist für Kalkböden im Allgemeinen und für den bei Keller phantastischen Jahrgang 2013 im Speziellen! Wie Klaus-Peter auch selbst meint: „Einer meiner absoluten Lieblingsjahrgänge!“ Welch intensive Nase mit betörenden Anklängen an einen frischen, komplexen Früchtekorb mit gelbem Pfirsich, aromatischer Ananas, rosa Pampelmuse und zartem weißem Pfeffer sowie Anklängen an eine frühlingshafte Blumenwiese und kalkig mineralische Noten. Am Gaumen eine sowohl feingliedrig-elegante als auch verführerische und betörend mineralische Stilistik mit saftigen Aromen von gelbem Pfirsich und frischer Ananas, traumhaft schmelzig und extraktreich und gleichzeitig so lebendig, rassig und ungemein dicht in der Textur (welche Provokation für teure Dorflagen aus dem Burgund!), schlicht „eine zärtlich salzig-mineralische Liebkosung der Zunge“ (Aurélie Botton, „Best Young Sommelier of Bordeaux“ & „Best Young Sommelier of Champagne“). Die Saftigkeit und Mineralität des deutschen Chardonnay haben eine neue Referenz! Zu genießen ab sofort, Höhenpunkt bis ca. 2018+. Tino Seiwerts Fazit: „Eine traumhaft animierende Cuvée, aber nicht vorlaut, eher ein leiser Wein von edler Stilistik. Aber auch eine gewaltige Provokation (!) für so viele überbeuerte Burgunderweine, die nur von ihrem übertriebenen Barriqueinsatz leben. Noblesse statt Holz! Ein individueller Weißwein aus Deutschlands dynamischster Anbauregion mit Größe und Ausstrahlung. Unter Preis-Genussgesichtspunkten schlichtweg unschlagbar. Referenzcharakter! Wahrlich: ein Essensbegleiter de luxe! Und das nicht nur zum Spargel.“

