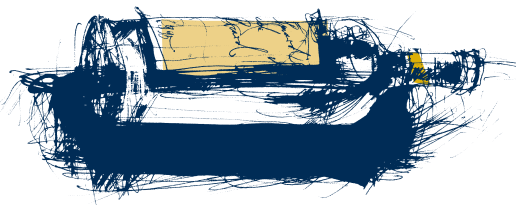


HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110
DEUTSCHE BANK AC · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDEDB 595
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSADE 55



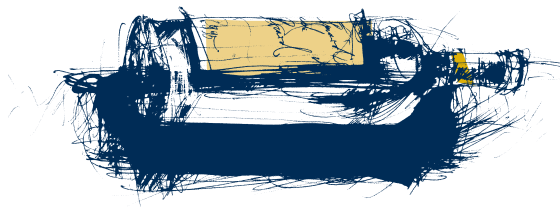
Weisser Burgunder - Chardonnay, trocken

Region: Rheinessen
Erzeuger: Weingut Keller - Rheinessen
Alkoholgehalt: 12,5 % vol.
Rebsorten: Chardonnay, Pinot Blanc
Bestell-Nr.: DRH011718

Extra-Upgrade für den besten Weißburgunder-Chardonnay der Guts Geschichte! Werte Kunden, mit diesem Wein feiert die Familie Keller eine Premiere. Es ist der erste Wein, bei dem Papa Klaus Peter und Sohn Felix Hand in Hand gearbeitet haben, um einen gemeinsamen großartigen Wein hervorzubringen. Und es ist wohl, allein die Fakten sprechen schon dafür, der wohl bislang beste Weißburgunder-Chardonnay der Guts Geschichte! Doch eher durch Zufall entstand dieser Wein in seiner finalen Fassung. Eifrige Leser haben vielleicht schon mitbekommen, dass Felix absoluter Liebhaber der Champagne ist und es ihm die Burgundersorten besonders angetan haben. Felix beschäftigt sich daher auch intensiv mit dem Chardonnay, unter anderem von einer neu erworbene Top-Parzelle, als Stillwein, aber auch als Sekt! (In diesem Bereich werden wir noch viel von ihm hören, dies können wir Ihnen bereits jetzt versprechen. Doch bis es soweit ist, dass Kellers ihren eigenen Sekt präsentieren, vergehen noch mindestens 5 Jahre der Reife, die Felix seinem Lieblingsthema Zeit geben will.) Aber kommen wir zurück zu unserem Weißburgunder-Chardonnay. Felix baute eigens in Fässern der Domaine Dagueneau, die für den Loire-Kultwein Silex weltberühmt ist, in 2018 erstmalig seinen eigenen Chardonnay als Reserve aus. Und der Apfel fällt nicht weit vom Stamm: Sein Ziel ist es, das ist klar, einen einzigartigen Chardonnay hervorzubringen, auf absolutem Top-Niveau, wie wir es von den Kellers seit so vielen Jahren gewohnt sind. Das Potenzial ist enorm: die Rebstöcke stehen auf Lagen, deren Bodenstruktur jenen im Burgund enorm ähneln. Felix: „Die Reben sind hier zu vergleichen mit dem Morstein. Die Pflanzen sind super gut versorgt durch die unterliegenden Wasseradern, so gibt es keine Probleme mit Trockenheit. Das Laub war 2018 trotz der warmen Temperaturen saftig grün und die Trauben haben wunderschön ausgesehen.“ Alles war bereit für den ersten großen Wurf. Und Klaus Peter war begeistert und wollte den Wein sofort als ‚Reserve‘ abfüllen. Aber nicht so Felix! „Der Wein war gut. Sehr gut. Aber er war nicht perfekt. Deshalb habe ich entschieden, ihn nicht getrennt abzufüllen!“ Sprach Felix und das wars. Keine Chardonnay Reserve in 2018! Schade eigentlich. Aber nur eigentlich! Denn diese Chardonnay-Partien wanderten nun in den Weißburgunder-Chardonnay, der damit ein Upgrade der Extraklasse erhält! Für uns ist diese geniale Cuvée damit qualitativ nichts anderes als das Pendant des Rieslings ‚von der Fels‘, nur im Burgunderbereich. Alle Maßstäbe sprengend, die man in dieser Preisklasse erwarten kann! Und das schafft dieser Wein nicht mittels plakativem Holzeinsatz, sondern durch unendliche Finesse, die wiederum erst durch allerbestes Traubenmaterial erreicht werden kann. Diese traumhaft



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



komplexe Cuvée demonstriert eindrucksvoll, dass oberstes Qualitätsmerkmal über alle Lagen und Jahrgänge hinweg stets die sorgfältige Arbeit des Winzers ist. Im Glase findet sich ein Füllhorn perfekter, makelloser Fruchtaromen. Dieses Jahr setzt sich, kein Wunder, auch tatsächlich der Chardonnay stärker in Szene mit seiner saftigen und subtilen weißen Frucht. Ein Hauch von Zitronen, Kreidestaub und Honigmelone vereint sich hier in perfekter Harmonie. Das ist zart und subtil im Bouquet und meilenweit entfernt von oberflächlicher Frucht. Und dann ächert der Weissburgunder seinen mineralischen Kollegen auf, fügt weiße Blüten hinzu, lässt den Wein verspielt erscheinen. Doch am Gaumen ist die Cuvée engmaschig und mineralisch wie nie zuvor. Der Wein ist würzig vibrierend und besitzt eine mineralische Ader, welche diesen Wein von so vielen ordentlichen, aber nicht tiefgreifenden Burgundercuvéés abhebt, die feine Feuerstein-Kalknote, der pfeffrig-animierende Zug neben einer reintönigen Frucht. 2018 ist saftig und animierend vom ersten bis zum letzten Schluck. Es ist die verführerische Mischung aus zartem Schmelz mit cremigen Noten und der präzisen und klaren Frucht, die diesen Wein ausmacht. Ein hedonistischer Burgunder ohne Schwere, aber voller Aromenintensität. Kurzum: Dieser Wein deutet bereits an, welches Niveau wir zukünftig bei den Burgundern aus dem Hause Keller erwarten dürfen. Denn immer mehr bringt sich Felix mit neuen Ideen ein, die man direkt schmecken kann. Und es freut uns so sehr dabei zuzusehen, wie immer wieder neue Denkanstöße eine weitere Dimension in die kellerschen Weine bringen, wie inspirierend Klaus Peter und Felix zusammenarbeiten und einen verheißungsvollen Blick in die Zukunft erhaschen lassen.