

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: KRSAD533 33030



## Weißer Burgunder - Chardonnay trocken

Region: Rheinessen  
Erzeuger: Weingut Keller - Rheinessen  
Alkoholgehalt: 12,5 % vol.  
Rebsorten: Chardonnay, Pinot Blanc  
Bestell-Nr.: DRH011720

### „Balsam für all unsere lockdown-geplagten Seelen“ – Klaus Peter

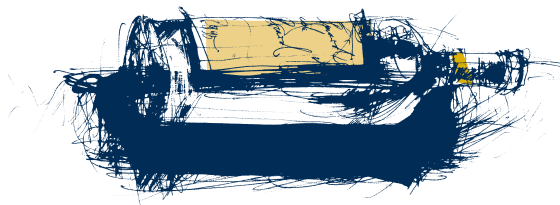
Als „Balsam für all unsere lockdown-geplagten Seelen“ bezeichnet Klaus Peter den Jahrgang 2020. Kein Wunder, als wäre es nicht genug, dass der Klimawandel dem Winzer eine deutlich intensiviertere Aufmerksamkeit für seine Reben abverlangt und eingeübte Arbeitsweisen zum Teil Makulatur erscheinen lässt, den Handwerker im Weinberg und Keller bis hin zu völligem Umdenken zwingt, hatten Julia und Klaus Peter in ihrem 20. gemeinsamen Jahrgang neben auch noch um die Gesundheit ihrer Mitarbeiter und Lesemannschaft zu bangen. Um so schöner, wenn sich dann der Jahrgang als ein sehr dankbarer erweist und richtige Perlen offenbart. Einen echten Balsam für viele Gelegenheiten bietet Kellers von zahlreichen Fans besonders liebgewonnene Cuvée vom Weißen Burgunder (rund 80%) und Chardonnay (20%). Diese, im Jahrgang 2020 im großen Holz, 300-Liter-Fässern und Stahltank ausgebaute Burgunder-Cuvée verdankt ihre steigende Anerkennung nicht zuletzt auch durch Felix' Zutun, von dessen Gespür und besonderem Interesse für Burgunder in den letzten Jahren vor allem Weine wie dieser profitieren. Schon jetzt bestens vernetzt, organisierte er in Eigenregie die ihm adäquat erscheinenden Fässer. Diese stammen von den domaines Dagueneau von der Loire und d'Auvenay (Lalou Bize-Leroy!) aus dem Burgund. Und wenn Vater und Sohn gemeinsam die schönsten Fässer für ihre Cuvée verkosten, so profitieren alle Weine von der jugendlichen Energie und dem Drang zur steten Verfeinerung.



Auch dieser Wein folgt dem Credo „Wir müssen keine Weine einfahren, die wir so nicht im Weinberg vorfinden“. So erfuhr diese Cuvée ihre finale Vermählung nach ausgiebigen Proben im Keller. Und obwohl der Großteil aus dem Stahltank stammt – denn diese Cuvée überzeugt in erster Linie durch klare Frucht und feine Mineralität –, ist es genau die Vorgehensweise, eines der besten Fässer in diese Cuvée einfließen zu lassen, die sich hier so klar ausdrückt. Denn das Potenzial der kalkigen Chardonnay-Parzelle ist enorm: Die Rebstöcke stehen auf Lagen, deren Bodenstruktur jenen im Burgund enorm ähneln. Felix: „Die Reben sind hier mit dem Morstein zu vergleichen. Die Pflanzen sind super gut durch die unterliegenden Wasseradern versorgt – und so ist Trockenheit kein Problem.“

Für uns ist diese geniale Cuvée qualitativ das Pendant des Rieslings „von der Fels“, nur eben im Burgunderbereich – und die sprengt alle Maßstäbe, die man in dieser Preisklasse

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: DEUTDEDB 595  
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110  
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSADE 55



*erwarten kann! Das gelingt diesem Wein nicht mittels plakativem Holzeinsatz, sondern durch unendliche Finesse, die wiederum erst durch allerbestes Traubenmaterial erreicht werden kann. Eine traumhaft komplexe Cuvée, die eindrucksvoll demonstriert, dass oberstes Qualitätsmerkmal über alle Lagen und Jahrgänge hinweg stets die sorgfältige Arbeit des Winzers ist.*

*Die 2020er-Cuvée duftet aus dem Glas nach frischen Äpfeln. Dahinter zeigen sich ganz leicht Anklänge von gelben Zwetschgen und nicht zu reifen Mirabellen. Das Bouquet ist, ganz typisch für viele Weine des Jahrgangs, sehr transparent und rund. Eine feine Würzigkeit, in Form getrockneter Blüten macht sich bemerkbar, verfeinert den Wein. Dabei zeigt der Chardonnay Struktur und Tiefe am Gaumen, wohingegen der Weißburgunder dessen Dichte förmlich auffächert, ihm Lebendigkeit verschafft. Ganz nobel zeigt sich die Kalkstruktur in Verbindung mit dem geduldsamen Ausbau auf der Hefe, die für Frische und nur dezent ausgeprägte Cremigkeit sorgt. Fast so geradlinig wie ein Riesling zieht sich der Wein mit festem Kern über den Gaumen. Im Nachhall „verschlankt“ der Weins förmlich, klingt lange und mit zitrischen Noten enorm animierend aus und erfrischt den Gaumen. Das ist wunderbar weich und rund, ohne „schweren“ aromatischen Ballast. Es ist die verführerische Mischung aus zartem Schmelz mit cremigen Noten und der präzisen, klaren Frucht, die diesen Wein ausmacht – einen elegant hedonistischen Burgunder, dessen aromatische Intensität in Schwerelosigkeit aufgeht!*

*Dieser Wein deutet mehr als nur an, was für ein Niveau wir in Zukunft von den Burgundern aus dem Hause Keller erwarten dürfen. Denn Felix wird sich und seine Ideen immer mehr einbringen. Noch mehr Dichtpflanzungen, regenerative Landwirtschaft, Schaumweine aus besten Lagen – die Ideen sprudeln geradezu aus Felix heraus, wenn man ihn nach Plänen für die Zukunft befragt. Und so trägt bereits dieser Wein ganz klar Felix' Handschrift und ist ebenso Ausblick wie auch bereits eindrucksvolles Zeugnis seines Einbringens im Weingut.*