

FRANZ
KELLER



FRANZ ANTON
GRAUBURGUNDER
2017

SORTE:	Grauburgunder
JAHRGANG:	2017
GESCHMACK:	Trocken
REGION:	Baden / Kaiserstuhl
KLASSIFIKATION:	FRANZ ANTON Die Trauben für unsere Lagencuvée, vinifiziert im Sinne von Franz Anton Keller, stammen von alten Reben, gewachsen auf verschiedenen Höhenlagen und Vulkangesteinsböden des Kaiserstuhls.
BODEN:	Löss auf Tephrit
AUSBAU:	Handlese, 1 Jahr ca 50 % Barrique und 50 % großes Holzfass auf der Vollhefe, danach 3 Monate im Edelstahltank auf der Feinhefe
VERSCHLUSS:	Naturkork
ALKOHOL:	12,5 %vol
SÄURE:	6,2 g/l
RESTZUCKER:	1,9 g/l
TRINKTEMPERATUR:	8 - 12 °C
WEINBESCHREIBUNG:	schmelzig, fruchtiger Grauburgunder mit dezentem Holzeinfluss und knackiger Säure, Anflüge von Feuerstein und langer Abgang
SPEISEEMPFEHLUNG:	gebratener Kalbsrücken und Fischgerichte, Geflügel

WEINGUT FRANZ KELLER

Badbergstrasse 23, D-79235 Vogtsburg-Oberbergen Kaiserstuhl Baden
Tel. 0 049 (0) 7662 93 30-0, keller@franz-keller.de
www.franz-keller.de

Artikelnr: 0088-17

