

FRANZ
KELLER



FRANZ ANTON WEISSBURGUNDER 2017

SORTE:	Weissburgunder
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:	Tephrit und Löss aus verschiedenen Höhenlagen des Kaiserstuhls
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:	6,4 g/l
RESTZUCKER:	1,4 g/l
TRINKTEMPERATUR:	8 - 12 °C
WEINBESCHREIBUNG:	Limetten- und Zitronenabrieb, Grapefruit, frische, fruchtbetonte Art mit zarter Holznote
SPEISEEMPFEHLUNG:	Geflügel, heller gebratener Fisch wie Seeteufel mit buttriger Sauce

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: 0090-17

19  10

VDP. PRÄDIKATSWEINGUT