

FRANZ
KELLER



FRANZ ANTON CHARDONNAY 2017

SORTE:	Chardonnay
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.
REIFE:	Qualitätswein
AUSBAU:	Handlese, 1 Jahr im kleinen Eichenholzfass auf der Vollhefe, 3 Monate Edelstahltank auf der Feinhefe
VERSCHLUSS:	Naturkork
ALKOHOL:	12,5 %vol
SÄURE:	6,2 g/l
RESTZUCKER:	1,4 g/l
TRINKTEMPERATUR:	8-12 °C
WEINBESCHREIBUNG:	Limetten und Zitronenabrieb, Grapefruit, frische, fruchtbetonte Art mit zarter Holznote. Durchgegoren.
SPEISEEMPFEHLUNG:	Geflügel, Seeteufel/heller gebratener Fisch, 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: 0093

