

FRANZ  
KELLER



## OBERBERGENER BASSGEIGE SPÄTBURGUNDER 2017

SORTE:	Spätburgunder
JAHRGANG:	2017
GESCHMACK:	Trocken
REGION:	Baden / Kaiserstuhl
KLASSIFIKATION:	VDP.ERSTE LAGE Unter unseren „Ersten Lagen“ gleicht keine Parzelle der anderen. Aus streng selektierten Trauben keltern wir markante Weine mit Substanz und Struktur, die überwiegend im großen, traditionellen und im kleinen Holzfass ausgebaut werden.
BODEN:	Löss und Basalt
AUSBAU:	3. und 4. Belegung im Barrique-Fass
VERSCHLUSS:	Naturkork
ALKOHOL:	12,5 %vol
SÄURE:	5,7 g/l
RESTZUCKER:	1,4 g/l
TRINKTEMPERATUR:	10 - 14 °C
WEINBESCHREIBUNG:	intensive Fruchtnuancen, leichte Säure und gut eingebundene Tannine, weicher, strukturierter Abgang, Aromen von Kirsche und Gewürznelken.
SPEISEEMPFEHLUNG:	rotes Fleisch (kurz gebraten), Pasta

### 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: 0074



VDP. PRÄDIKATSWEINGUT