

FRANZ  
KELLER



## OBERBERGENER BASSGEIGE GRAUBURGUNDER 2021

|                   |  |
|-------------------|--|
| SORTE:            | Grauburgunder  |
| JAHRGANG:         | 2021   |
| GESCHMACK:        | Trocken  |
| REGION:           | Baden / Kaiserstuhl  |
| KLASSIFIKATION:   | VDP.ERSTE LAGE<br>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:           | großes Holzfass, anteilig Edelstahltank  |
| VERSCHLUSS:       | Stelvin-Schrauber  |
| ALKOHOL:          | 12,5 %vol  |
| RESTZUCKER:       | 0,1 g/l  |
| TRINKTEMPERATUR:  | 8 - 12 °C  |
| ALLERGENE:        | enthält Sulfite  |
| WEINBESCHREIBUNG: | Dezent gelbfleischige Frucht, ohne reif zu wirken, Weinbergspfirsich, heutig/ kräuterige Begleitaromatik, minimale Holzprägung, mittlere Säure mit saftiger Frucht, angenehme Herbe die für Trinkfluss sorgt und ein langes, salziges Finish.                |

### 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: 0036

