

START 2 TASTE

— THE RECOMMENDEUR —

FRANZ KELLER, SPÄTBURGUNDER ENSELBERG GG '20



Wijnhuis Franz Keller ligt dicht bij de grens met Frankrijk in de Zuidoostelijke plaats Vogtsburg im Kaiserstuhl in de deelstaat Baden-Württemberg. De Kaiserstuhl is het warmste en zonnigste wijngebied van Duitsland en wordt gekenmerkt door vulkanische bodems bedekt met vruchtbare hoge lössafzettingen die uitstekende geschikt is voor Bourgogne-rassen zoals Weissburgunder en Spätburgunder. De vulkanische bodemsoorten variëren sterk van wijngaard tot wijngaard. De papa Fritz Keller, een man met tomeloze energie en veel ideeën heeft de fakkel overgegeven aan zijn zoon Friedrich die voornamelijk betrokken is bij het wijn maken. De wijnen genieten zowel in Duitsland als internationaal een grote naam. Het toonaangevende Gault & Millau riep Weingut Franz Keller onlangs uit tot “Winzer des Jahres” en ook de vooraanstaande wijngids Falstaff onderscheidde Keller met “KOLLEKTION DES JAHRES”.

KARAKTER

Druivensoort	spätburgunder (Bourgogne klonen)
Land	Duitsland
Regio	Baden
Smaak	1: fris – mineraal
Appelatie	Grosse Lage VDP
Inhoud fles	75 cl
Bewaar pot.	+10 jaar
Serveer temp.	12-14°C
Bodemsoort	loss en basalt

SMAAKBESCHRIJVING

Wilde bessen met intense bramen en aroma's van mokka en pruim. Eik is goed geïntegreerd.

VINIFICATIE

18 maanden in eiken houten vaten waarvan 45% nieuwe eik

PERFECT BIJ VOLGENDE GERECHTEN

wild, vlees, kazen

Dimitri Bonte | the Recommendeur | sommelier | info@start2taste.be | www.start2taste.be | 0476/41 77 41
Roterijstraat 138, 8790 Waregem