

KLAUS PETER KELLER
Spätburgunder Reserve
trocken Deutschland



Jahrgang:	2022
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Klaus Peter Keller
Traubensorten:	Pinot Noir (Blauburgunder)
Alkoholgehalt:	12.50% Vol.
Ausschenktemperatur:	16-18°

Ein Gemeinschaftswerk von Vater Klaus Peter und Sohn Felix Keller. Ausgebaut nach burgundischen Vorbild in Barriques, zeigt sich ein verführerisches Bouquet von roten Beeren, saftigen Kirschen und Pflaumenhaut, unterlegt mit würzigen Noten von Tabak, getrockneten Kräutern und Blüten und zarten Röst Tönen. Am Gaumen saftig-beerige Frucht, schöne Frische und wiederum fein-herbe Würzigkeit zeigend, mit präsentieren, aber gut eingebundenen Tanninen.

Empfehlung

Wunderbarer Begleiter zu Wildgerichten wie etwa Rehrücken an Wildjus mit Kornell-Kirschen und Kakaonibs, oder Taubenbrust mit Preiselbeeren und Steinpilzen. Toll aber auch zu Pasta mit Pfifferlingen oder einem Kürbis Risotto.

Produzent

Im rheinhessischen Dalsheim steht das Weingut Klaus Peter Keller als Synonym für absolute Spitzenqualität im deutschen Weinbau. Hier entsteht etwas ganz Besonderes: Weine, die international Maßstäbe setzen und regelmäßig zur absoluten Spitze gehören. Klaus Peter und Julia Keller vereinen handwerkliche Präzision, tiefes Terroir-Verständnis und kompromisslose Leidenschaft zu einem Stil, der gleichermaßen kraftvoll, elegant und zutiefst berührend ist. Ihr Anspruch: Weine zu erzeugen, die Weltklasse verkörpern – und das mit Herkunft, Charakter und Tiefgang. Die Rieslinge von Keller, allen voran der legendäre „G-Max“ oder die Lagen Abtserde, Morstein und Hubacker, sind präzise, mineralisch, voller Spannung und von fast dramatischer Ausdruckskraft. Auch Spätburgunder zeigt hier große Klasse. Keller steht für mehr als Wein – es ist Emotion, Energie und Ausdruck von Terroir auf höchstem Niveau, ein Bekenntnis zur Natur und zu großer Weinbaukunst.

