

KLAUS PETER KELLER
Weisser Burgunder & Chardonnay
Deutschland



Jahrgang:	2024
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Klaus Peter Keller
Traubensorten:	Pinot Blanc (Weissburgunder), Chardonnay (Morillon)
Alkoholgehalt:	12.50% Vol.
Ausschenktemperatur:	8-10°

Sicherlich auch aufgrund des starken Interesses von Sohn Felix Keller an Burgunder-Sorten, hat sich diese Cuvée, sehr zur Freude der Konsumenten, im Hause Keller bereits etabliert. Ausgebaut wird der Wein Teils in gebrauchten Holzfässern und imahltank. Dabei steuert der Weißburgunder feine fruchtig-florale Eleganz bei, während der Chardonnay dem Wein eine vife, an Zitrusfrüchte erinnernde Frische, sowie mineralische Tiefe und Struktur verleiht.

Empfehlung

Ausgewogen-eleganter Wein zum Apéro, der mit seiner feinen Stoffigkeit auch wunderbar mit verschiedenen Fischgerichten, wie auch zu Geflügel und hellem Fleisch harmoniert, etwa Mais-Poularden Brust mit Estragon-Rahmsauce.

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.

