

**KLAUS PETER KELLER**  
**Westhofen Sylvaner Q.b.A.**  
**Feuervogel Deutschland**



Jahrgang: 2023  
Inhalt: 75 cl  
Produzent: **Klaus Peter Keller**  
Traubensorten: Sylvaner  
Alkoholgehalt: 12.50% Vol.  
Aussehen/temperatur: 10-12°

Der klassische Partner zu verschiedensten Spargelgerichten, klassisch mit hausgemachter Mayonnaise oder Hollandaise, als Ragout mit frischen Morcheln oder in Verbindung mit Fisch und Meeresfrüchten, wie gebratene Jakobsmuscheln mit feiner Weisswein-Vanille Sauce.

### **Produzent**

„Deutschlands Winzer des Jahrzehnts“, so die einzigartige Auszeichnung des Gault Millau! Klaus-Peter Keller dachte nie daran, es gemütlich angehen zu lassen, seit er mit dem Jahrgang 2000 hauptverantwortlich in die Weinbergs- und Kellerarbeit des rheinhessischen Traditionsgutes hineinwuchs, das er 2007 auch offiziell von seinem Vater übernommen hat. Voller Ehrgeiz und Enthusiasmus ging er ans Werk, eigene Ideen, die er schon während seines Studiums in Geisenheim und in Praktika bei großen Winzern des Burgunds entwickelt hatte, in die Weinbergs- und Kellerarbeit mit einzubringen. Die weltweit gesuchten Kultweine des ebenso sympathischen wie visionären Winzeridols Klaus-Peter Keller gelten heute unter Weinliebhabern wie Fachjournalisten gleichermaßen als Archetypus großer deutscher Weltklasseweine: Beseelte, Emotionen auslösende Pretiosen, Maßstab und Vorbild aller großen Terroirweine der Welt! Die Ursprünge des Geschlechts Keller gehen zurück in die Schweiz. Als Johann Leonhard Keller 1789, getrieben von den Unruhen der französischen Revolution, seine Heimat verlässt, kauft er in Dalsheim ein Haus in Nähe der Kirche und beginnt sich mit Landwirtschaft und Weinbau auseinander zu setzen. Seine guten Beziehungen zum Klerus ermöglichen ihm kurze Zeit später den Erwerb des sich in Stiftsbesitz befindlichen Dalsheimer Oberen Hubackers.