



Kaiserstuhl (Deutschland): Weingut Franz Keller

1
Juli 2020: Besuch bei Friedrich Keller (links). Der begabte Winzer füllte für uns zwei grossartige Weine.

2
Die Kellers gruben drei imposante Tunnels in den Berg; die Temperatur bleibt hier auf natürliche Weise konstant. Zwei Tunnels werden als Flaschenlager benutzt; die Familie importiert seit 1892 französische Weine.

Unsere erste Reise führt zum Kaiserstuhl, der uns einmal mehr durch seine natürliche Schönheit begeistert. Hinzu kommt, dass sich die Region in den letzten Jahren gastronomisch bedeutend weiterentwickelt hat. Mittlerweile hat das Badische dem Elsass in kulinarischer Hinsicht vermutlich sogar den Rang abgelaufen. Während in Frankreich aufgrund der ungünstigen Kostenstrukturen viele Restaurants einfach zu teuer geworden sind, findet man auf der deutschen Seite noch immer herrliche Landgasthöfe, die schmackhaftes Essen zu vernünftigen Preisen bieten. Einer der besten – und noch dazu mit einer vorzüglichen Weinkarte – ist sicherlich der Schwarze Adler der Familie Keller in Oberbergen.

Dort treffen wir Fritz Keller zum Abendessen. Fritz ist ein charismatischer Mann, der trotz seines Erfolges bescheiden und überaus gesellig geblieben ist. «Dank dem Weinhandel meines Vaters Franz», erzählt er, «steht unsere Familie schon seit den 1940er Jahren mit vielen wichtigen burgundischen Winzern in Kontakt. Bereits 1947 hat er die Burgunderweine von Armand Rousseau importiert. Mit dessen Familie verbindet uns auch heute noch eine grosse Freundschaft.» So geniessen wir zum Abendessen nicht nur Kellers gelungene Weine, sondern auch einige Pinots von Armand Rousseau. Dazu lassen wir uns verschiedene Klassiker des Restaurants servieren.

Anderntags besuchen wir die Kellerei, die seit 2016 von Fritz Kellers Sohn Friedrich geleitet wird. Er ist ein begnadeter Winzer und verkostet regelmässig die grossen Weine der Welt. Es ist wirklich

3
Juli 2020: Abendessen mit Fritz Keller (links) im Schwarzen Adler. Der Turbot mit Beurre blanc ist ein Traum!

erstaunlich, wie viel der junge Nachfolger in so kurzer Zeit bewegt hat. Bei der Schlussdegustation unserer Spezialfüllung, für die ich meine Wünsche anbringen durfte, bin ich schlicht und ergreifend begeistert. Friedrich erklärt lachend: «Dieser Pinot hat nur noch wenig mit der normalen Bassgeige zu tun, es ist eine <Bassgeige de luxe> mit einem bedeutenden Anteil meiner allerbesten Trauben. Auch der Ausbau ist komplett im Barrique erfolgt.» Mich fasziniert vor allem die finessenreiche, burgundische Art dieses Weines. Als Weisswein wählten wir den noblen Weissburgunder der hochgelegenen, kühlen Lage Pulverbuck aus; er wurde mit einer kräftigeren Partie ergänzt, die ihm mehr Nachhaltigkeit verleiht, ohne dabei seine Finesse zu beeinträchtigen. Beide Weine sind vorzüglich gelungen: Fritz darf auf seinen Sohn Friedrich mehr als stolz sein!



**Weissburgunder «Erste Lage» (weiss) 2018
Oberbergener Pulverbuck
Spezialfüllung Schwander
Weingut Franz Keller, Kaiserstuhl**

Dezentes, frisches Bouquet; sehr trocken, frisch und transparent, mit zarter Würze und herrlicher Mineralität, gute Substanz, langanhaltend. 12.5%, haltbar bis mindestens Ende 2024.

Fr. 23,90 (ab November 20 Fr. 26,50)



**Pinot Noir «Erste Lage» (rot) 2018
Oberbergener Bassgeige
Spezialfüllung Schwander
Weingut Franz Keller, Kaiserstuhl**

Helleres Purpur; nobles, noch jugendliches, sehr feines Pinot-Bouquet; anmutig und distinguiert am Gaumen, sehr burgunderähnlich, nobel, frisch und kraftvoll. Exzellent! ½ Std. vor Konsum dekantieren. Ideal ab Ende 2020, haltbar bis mindestens Ende 2024.

Fr. 22.— (ab November 20 Fr. 24,90)