

Chardonnay <Franz Anton> (weiss, trocken) 2015

Schwarzer Adler, Kaiserstuhl, Oberbergen (Baden/Deutschland)

Ich schätze die weissen Burgunder aus Puligny-Montrachet und Meursault sehr. Insbesondere als hochwertige Essensbegleiter zählen sie für mich zur absoluten Spitze. Umso mehr ärgere ich mich über ihre Preisentwicklung. Ein kleines Beispiel: Vor knapp dreissig Jahren liessen sich die Grands Crus von Leflaive für etwa 60 Franken verkaufen. Jetzt kostet ein Chevalier-Montrachet dieses exzellenten Produzenten um die 500 Franken. Das ist haarsträubend! Entsprechend freue ich mich geradezu diebisch, wenn ich solche Chardonnays wie diesen von Fritz Keller entdecke, der zu einem Bruchteil des Preises eine wirklich grossartige Qualität bietet.

So ist dieser Wein wie ein weisser burgundischer Grand Cru erzeugt worden: handverlesene, allerbeste Trauben, im Barrique vergoren und anschliessend auf

der Feinhefe gelagert. Mit viel Überredungskunst ist es mir gelungen, Fritz Keller zu überzeugen, uns den grössten Teil dieser besonderen Selektion zu verkaufen, die er nur in Kleinstmengen gekeltert hat. Der 2015er präsentiert sich dicht, mineralisch, herrlich elegant und trotzdem kraftvoll, mit dezenter Barriquenote und belebender, gut stützender Säure. Wer einen wirklich gelungenen Chardonnay sucht, aber nicht gewillt ist, astronomische Preise zu entrichten, sollte diesen Wein auf jeden Fall kosten! Trinkbereit ab jetzt, ideal ab Ende 2017, haltbar bis mindestens Ende 2019. *Begrenzte Verfügbarkeit!*