



## Kaiserstuhl (Deutschland): Weingut Franz Keller

1 Friedrich Keller (links) ist seit 2016 für die Franz-Keller-Weine verantwortlich.

2 Blick auf den Achkarrer Schlossberg, eine der Spitzlagen am Kaiserstuhl.

Es ist bewundernswert, was die Familie Keller aus dem Kaiserstuhl alles zustande bringt: Seit vielen Jahrzehnten ist sie nicht nur erfolgreich in der Weinproduktion tätig, sondern auch in der Gastronomie und im Weinhandel. Fritz Keller kenne ich schon sehr lange. Sein liebstes Hobby, der Fussball, machte ihn zu einer der bekanntesten Persönlichkeiten der deutschen Sportwelt: Er ist Präsident des Deutschen Fussball-Bundes, eine aufreibende Aufgabe, die er wohl nur deshalb auf sich genommen hat, weil er das familiäre Weingut bei seinem Sohn Friedrich in besten Händen weiss. Dieser hat sich quasi im Stillen zu einem brillanten Winzer entwickelt. Friedrich ist – im Gegensatz zu seinem Vater – ein eher introvertierter, zurückhaltender Typ. Man darf mit Fug und Recht behaupten, dass er die Arbeit seines Vaters perfektioniert hat und die beeindruckende Qualitätssteigerung der Keller-Weine während der letzten Jahre seinem persönlichen Engagement zu verdanken ist.

Aufgrund ihrer Tätigkeit im Weinhandel pflegten die Kellers beste Kontakte ins Burgund. Schon seit 1947 importieren sie die legendären Weine der Familie Armand Rousseau. Dank dieser Geschäftsbeziehung, aus der sich eine enge Freundschaft entwickelt hat, haben sie als erste im Badischen originale Pinot-Noir-Klone aus Frankreich eingeführt und angepflanzt. «Etwas vom Wichtigsten in unserer Region ist, den präzisen Lesezeitpunkt zu erwischen», erklärt Friedrich. «Eine zu späte Lese schadet dem Pinot Noir empfindlich. Das bedingt, dass jeweils eine grosse Truppe Erntehelfer auf Abruf bereitstehen muss, damit wir im exakt richtigen Moment mit der Ernte beginnen können.»

3 Der Schwarze Adler ist ein herrlicher Landgasthof!

4 Die Kellers verfügen über drei imposante Tunnels, in denen die Temperatur auf natürliche Weise konstant bleibt. Ein Tunnel dient zur Lagerung von Bordeaux- und Burgunderweinen.

Der 2018er Pinot Noir, den Friedrich letztes Jahr speziell für uns gefüllt hat, ist ein riesiger Erfolg geworden; ein elegantes, äusserst nobles Pinot-Erzeugnis, das ich bereits öfters in Blinddegustationen mit namhaften Burgundern hineingeschmuggelt habe. Friedrich lacht und sagt: «Ihr habt ja auch eine absolute Luxusversion bekommen!» Nun bin ich sehr glücklich, dass wir vom 2019er, der den 2018er sogar noch übertreffen soll, wiederum eine solche Spezialfüllung anbieten dürfen. Der Wein ist exzellent ausgefallen und kann mit wesentlich teureren Burgundern problemlos mithalten. Dieses Jahr wählten wir zudem einen superben Chardonnay aus, der es in sich hat: Er lag eineinhalb Jahre auf der Hefe und verbindet Reichhaltigkeit und Frische entsprechend ähnlich einem grossen weissen Burgunder!



### Chardonnay «Reserve» (weiss) 2019 Spezialfüllung Schwander Weingut Franz Keller

Feine, ein wenig vom Barrique geprägte Aromatik; Frische, Frucht und Reichhaltigkeit ideal vermählt, vorzüglicher Geschmack; ein exzellenter Wein! Genussbereit, haltbar bis mind. 2025.

Fr. 24.— (ab September 21 Fr. 26.80)



### Spätburgunder «Reserve» (rot) 2019 Spezialfüllung Schwander Weingut Franz Keller

Noch junges, nobles Pinot-Bouquet; elegant, weich fließend, nuanciert und sehr anhaltend am Gaumen; äusserst attraktiv; ideal ab Herbst 21, haltbar bis mindestens Ende 2025.

Fr. 22.— (ab September 21 Fr. 24.90)