



Im Rebbberg mit Fritz Keller.



Schwarzer Adler in Oberbergen.



Verkostung mit Friedrich Keller.

## Weingut Franz Keller, Baden, Deutschland

Das Restaurant Schwarzer Adler der Familie Keller am Kaiserstuhl bedarf kaum noch einer Vorstellung. Es zelebriert eine unprätentiöse französische Küche. Die Familie hatte schon immer eine Affinität zum westlichen Nachbarn: Bereits im Jahr 1892 importierte man französische Weine, seit 1947 Armand Rousseau aus dem Burgund. Die Weinkarte ist entsprechend erstklassig und mit ihren sehr vernünftigen Preisen ideal für Weinliebhaber. Unsere kulinarische Empfehlung: der *Turbot au beurre blanc* und die Poularde. Bereits 2016 hat Fritz Keller die Verantwortung für den Weinbetrieb an seinen Sohn Friedrich abgegeben. Ein weiser Entscheid, denn Friedrich ist ein begnadeter Winzer und erzeugt Pinot Noir sowie Weissweine, die zu den besten ganz Deutschlands zählen.



### Oberbergener Pulverbuck Weissburgunder (weiss, trocken) 2021 Fr. 29.— Weingut Franz Keller, Kaiserstuhl

Der Weissburgunder Pulverbuck, der mit seinem köstlich frischen, transparenten Stil begeistert, ist nicht nur der Lieblingswein von Fritz Kellers Frau, sondern aufgrund der sehr grossen Nachfrage auch immer rasch ausverkauft. Die hochgelegene Südlage besteht aus vulkanischem, teils pulverisiertem Löss, der bei starkem

Wind aufgewirbelt wird. Der Jahrgang 2021 erbrachte einen wunderbar mineralischen, herrlich trockenen, frischen Weisswein mit Anklängen von gelben Früchten. Klar wie Quellwasser! Es ist zweifelsohne **einer der besten Weissburgunder**, den wir kennen. Ideal zu Fisch und Geflügel. Genussbereit, haltbar bis mindestens 2027.

### Isteiner Pinot Noir, Weingut am Klotz (rot) 2022 Fr. 27.90 Weingut Franz Keller, Kaiserstuhl

Das Weingut am Klotz ist eine Neuerwerbung der Familien Keller und Reinecker, der Wein wird jedoch von Friedrich Keller erzeugt und in seiner eigenen Kellerei verarbeitet. In der **spektakulären Lage** im Naturschutzgebiet beim **Isteiner Klotz** mit Jura-Muschelkalk (gleiche Böden wie im Burgund) reifen herrliche Pinot Noir, die einen eleganten Wein in burgundischem Stil ergeben. Mittleres Rubinrot; nobles, tiefgründiges Bouquet, das noch Zeit benötigt; am Gaumen frisch und jugendlich, äusserst elegant, mit feiner, distinguiertes Frucht, sehr <burgundisch>; ein exzellentes Beispiel für einen gut balancierten, leichten und fitnessreichen Pinot Noir. Unbedingt eine Stunde vor dem Konsum

dekantieren. Ideal ab Ende 2025, haltbar bis mindestens 2029.



November 2023: Auf Besuch bei Friedrich Keller (rechts), links Mitte Konrad Salwey.