

Weingut Franz Keller, Weissburgunder (weiss, trocken) 2016

Erste Lage, Oberbergener Pulverbuck, Kaiserstuhl (Baden)

Beim letzten Besuch im August 2017 verkosteten wir das gesamte Sortiment von Fritz Keller und seinem Sohn Friedrich. Es ist bewundernswert, wie schnell es der Familie Keller gelungen ist, die Qualität ihrer Weine derart zu steigern. Eines der schönsten Gewächse unserer Degustation war der Weissburgunder der Lage Pulverbuck. Fritz bringt es lachend auf den Punkt: «Dieser Wein muss immer gut sein, sonst bekomme ich grossen Ärger – es ist nämlich der Lieblingswein meiner Frau!» Die steile Südlage liegt höher als die anderen Rebberge, ausserdem ist sie einem steten Wind ausgesetzt. Dies hat den grossen Vorteil, dass die Vegetationsperiode länger ist und viel seltener Fäulnis entsteht. Der Name Pulverbuck stammt vom vulkanischen Lössboden, der bei starkem Wind aufgewirbelt wird. Fritz erklärt: «Hier ist Finesse und Eleganz, nicht Wucht das Motto. Der Wein wurde traditionell im grossen Holzfass vergoren und einige Monate auf der Hefe gereift. 2016 ernteten wir kerngesunde, aromatische Trauben.» Sehr lange wurde der Weissburgunder (Pinot Blanc) mit dem Chardonnay verwechselt. Erst 1872 wurde in Frankreich offiziell festgehalten, dass der Pinot Blanc nichts mit dem Chardonnay zu tun hat. Es handelt sich wahrscheinlich um eine Mutation des Pinot Gris, der wiederum eine Mutation des Pinot Noir ist. Fritz Keller betont: «Es gibt wenige wirklich gute Pinot Blanc-Klone. Auf dem Pulverbuck haben wir glücklicherweise einen exzellenten, sehr lockerbeerigen Klon, darum sind wir auch so stolz auf diesen Wein.» Jancis Robinson schreibt in ihrem Rebsortenbuch zur Sorte Weissburgunder: «... Producers

such as ... Franz Keller ... make some of the most winning examples of the varietal anywhere ...»

Dieser Weissburgunder eignet sich ideal für die heisse Jahreszeit und kann bereits mit Freude genossen werden: Er ist elegant und sehr fein, bezaubert durch seinen trockenen, klaren Geschmack und einen ungewöhnlich langen Abgang. Mit zunehmendem Alter gewinnt er an Kraft. Der Pulverbuck ist ein perfekter Essensbegleiter und passt hervorragend zu Geflügel, Pasta und Frischkäse. Haltbar ist er bis mindestens Ende 2022. Lediglich 12,5% Alkohol.



August 2017: Zu Besuch bei Fritz Keller.