

FRANZ
KELLER



OBERBERGENER BASSGEIGE GRAUBURGUNDER 2018

SORTE:	Grauburgunder
JAHRGANG:	2018
GESCHMACK:	Trocken
REGION:	Baden / Kaiserstuhl
KLASSIFIKATION:	VDP.ERSTE LAGE Unter unseren „Ersten Lagen“ gleicht keine Parzelle der anderen. Aus streng selektierten Trauben keltern wir markante Weine mit Substanz und Struktur, die überwiegend im großen, traditionellen und im kleinen Holzfass ausgebaut werden.
BODEN:	Löss
AUSBAU:	großes Holz, anteilig Edelstahltank
VERSCHLUSS:	Stelvin-Schrauber
ALKOHOL:	12,5 %vol
SÄURE:	5,9 g/l
RESTZUCKER:	0,9 g/l
TRINKTEMPERATUR:	8 - 12 °C
WEINBESCHREIBUNG:	feine Kräuterwürze, Williams-Christ-Birne, Walnüsse, Brioche, gelbfleischige Melone
SPEISEEMPFEHLUNG:	Wildpastete oder Tafelspitz

WEINGUT FRANZ KELLER

Badbergstrasse 23, D-79235 Vogtsburg-Oberbergen Kaiserstuhl Baden
Tel. 0 049 (0) 7662 93 30-0, keller@franz-keller.de
www.franz-keller.de

Artikelnr: 0036

