



Franz Keller

Kontakt

Badbergstraße 44, 79235
Vogtsburg-Oberbergen
Tel. 07662-93300
Fax: 07662-719
www.franz-keller.de
keller@franz-keller.de

Besuchszeiten

Mo.-Fr. 8-18 Uhr, Sa. 10-18
Uhr, So. 10-16 Uhr, Feiertage
+ Jan./Feb. siehe Homepage;
Hotel & Restaurant Schwarzer
Adler, Restaurant Kellerwirt-
schaft, Winzerhaus Rebstock

Inhaber

Fritz Keller

Betriebsleiter

Friedrich Keller

Kellermeister

Uwe Barnickel

Außenbetrieb

Matthias Willi

Rebfläche

35 Hektar


Produktion

200.000 Flaschen

Fritz Keller führt heute das Oberbergener Weingut, ist wie sein Vater Franz Keller, der Namensgeber des Weinguts, sowohl Winzer, als auch Gastronom und Weinhändler. Wie sein Vater setzt er auf trockene, durchgegozene Weine, die perfekte Begleiter für gutes Essen sind. Fritz Keller wird heute im Betrieb unterstützt von Sohn Friedrich, der in den letzten Jahren neue Ideen eingebracht hat. Die Weinberge liegen vor allem in der Oberbergener Bassgeige, wo begonnen wurde alte Gewannnamen wieder zu beleben wie Leh, Kähler oder Steinriese. Hinzu kommen der Oberbergener Pulverbuck (Weißburgunder), der Achkarrer Schlossberg, der Jechtinger Enselberg sowie die Oberrotweiler Lagen Kirchberg und Eichberg. Im Anbau dominieren die Burgundersorten und Chardonnay. 2013 wurde der neue Keller mitten in den Oberbergener Weinbergen eröffnet, mit einem Restaurant, der Kellerwirtschaft (nunmehr Fritz Kellers drittes Restaurant nach Schwarzem Adler und Rebstock), sämtliche Dachflächen sind begrünt. Das Sortiment ist gegliedert in Gutsweine, die Erste Lagen-Weine aus Bassgeige und Pulverbuck, die Franz Anton-Linie mit Lagencuvées sowie die Großen Gewächse. Letztere gibt es aus Enselberg (Spätburgunder, 1999 und 2003 mit Pinot Noir-Klonen aus Burgund bepflanzt), Schlossberg (Grauburgunder und Spätburgunder), Kirchberg (Chardonnay, in den neunziger Jahren gepflanzt, und 1975 gepflanzten Spätburgunder), Eichberg (Spätburgunder, 1994 mit Burgundischen Pinot-Klonen bepflanzt), Im Leh (Weißburgunder, 1979 gepflanzt) und Kähler (Grauburgunder, Terrassenlage). Seit dem Jahrgang 2018 gibt es den Spätburgunder Steinriese.

Kollektion

Zwei sehr schöne frische Sekte eröffnen in diesem Jahr den Reigen, der wunderschön reintonige, lebhaft Chardonnay und der fruchtbetonte, harmonische Rosé. Die Weißweine vom Löss sind frisch, geradlinig und sortentypisch, was auch für den Rosé Jedentag und den zupackenden Spätburgunder vom Löss gilt. Der Pulverbuck-Weißburgunder ist wunderschön reintonig im Bouquet, besitzt Fülle, Kraft, Frucht und Harmonie. Der Grauburgunder von der Bassgeige zeigt feine rauchige Noten, besitzt viel Frische, Struktur und Grip, ist sehr jugendlich. Auch die „Franz Anton“-Weißweine setzen seit einigen Jahren ganz auf Frische, der Weißburgunder ist wunderschön reintonig und lebhaft, was auch für den ein klein wenig druckvolleren Chardonnay gilt. Die weißen Großen Gewächse sind alle enorm jugendlich. Etwas offener und zugänglicher ist der Weißburgunder, zeigt viel Frucht, besitzt Fülle und Saft, gute Struktur und Frische. Der Grauburgunder Kähler zeigt gute Konzentration, reintonige Frucht, feine rauchige Noten, ist füllig, harmonisch, reintonig und strukturiert. Der Grauburgunder vom Schlossberg zeigt gute Konzentration und reintonige Frucht, ist frisch, klar, sehr präzise und druckvoll. Der Kirchberg-Chardon-

nay ist etwas präsenter, zeigt faszinierend reintonige Frucht, ist komplex, harmonisch und nachhaltig – der großartige 2016er ist immer noch enorm jugendlich, aber dass Keller-Weine exzellent reifen, das wissen alle Liebhaber des Weingutes. Der Spätburgunder von der Bassgeige ist wie immer eine sichere Bank, besitzt rauchige Noten, reife Frucht, gute Struktur und Grip. Neu im Programm ist der Achkarrer Spätburgunder, der viel reintonige Frucht im Bouquet zeigt, feine Frische und jugendlichen Biss besitzt. Unter den Großen Gewächsen fällt die Wahl schwer im Jahrgang 2019, sind doch alle noch enorm jugendlich. Den Steinriesen haben viele favorisiert bei unseren Verkostungen, er ist im Bouquet offen, im Mund präzise, kompakt, verschlossen; für den intensiven, zupackenden und doch feinen Schlossberg gab es ein starkes Minderheitenvotum. Der Eichberg ist eindringlich, leicht floral, im Mund dann enorm verschlossen; der Enselberg zeigt etwas Toast und Würze, ist frisch, klar, präzise und zupackend. Eine tolle Riege, in der jeder selbst seinen Favoriten ausmachen muss! 



Friedrich & Fritz Keller/Foto: Lucie Greiner für Medienagenten

Weinbewertung

- 90** 2018 Chardonnay „Blanc de Blancs“ brut | 12,5%/18,-€
- 89** 2018 Pinot Rosé brut | 12,5%/18,-€
- 85** 2020 Müller-Thurgau „vom Löss“ | 12,5%/8,50€
- 86** 2020 Weißburgunder „vom Löss“ | 12,5%/9,50€
- 90** 2019 Grauburgunder Oberbergener Bassgeige | 12,5%/14,50€ ☺
- 90** 2019 Weißburgunder Oberbergener Pulverbuck | 12,5%/21,-€
- 90** 2019 Weißburgunder „Franz Anton“ | 12,5%/19,-€
- 90** 2019 Chardonnay „Franz Anton“ | 12,5%/23,-€
- 92** 2019 Weißburgunder „GG“ „Leh“ | 13%/35,-€
- 91** 2019 Grauburgunder „GG“ „Kähler“ | 13%/26,-€
- 91+** 2019 Grauburgunder „GG“ Schlossberg | 12,5%/35,-€
- 94** 2016 Chardonnay „GG“ Kirchberg | 12,5%
- 93** 2019 Chardonnay „GG“ Kirchberg | 12,5%/48,-€
- 85** 2020 „Jedentag Saignée“ Rosé | 12%/8,50€
- 86** 2019 Spätburgunder „vom Löss“ | 13%/12,-€
- 88** 2019 Spätburgunder Oberbergener Bassgeige | 12,5%/17,-€
- 90** 2019 Spätburgunder Achkarrer | 12,5%/26,-€
- 92** 2019 Spätburgunder „GG“ Enselberg | 12,5%/32,-€
- 92** 2019 Spätburgunder „GG“ Eichberg | 12,5%/48,-€
- 93** 2019 Spätburgunder „GG“ Kirchberg | 12,5%/48,-€
- 93+** 2019 Spätburgunder „GG“ Schlossberg | 12,5%/70,-€
- 93** 2019 Spätburgunder Steinriese | 12,5%/105,-€

Lagen

- Bassgeige (Oberbergen)
- Kähler (Oberbergen)
- Leh (Oberbergen)
- Steinriese (Oberbergen)
- Pulverbuck (Oberbergen)
- Schlossberg (Achkarrer)
- Eichberg (Oberrotweil)
- Kirchberg (Oberrotweil)
- Enselberg (Jechtingen)

Rebsorten

- Spätburgunder (35%)
- Grauburgunder (30%)
- Chardonnay (15%)
- Weißburgunder (10%)

