

## WEINGUT FRANZ KELLER

79235 · Vogtsburg-Oberbergen  
Badbergstraße 44

☎ (0 76 62) 9 33 00

🏠 [www.franz-keller.de](http://www.franz-keller.de)

**Inhaber:** Fritz Keller

**Betriebsleiter:** Friedrich Keller

**Kellermeister:** Uwe Barnickel

**Verbände:** VDP

**Verkauf:** Mo–Fr: 9.00–18.00 Uhr

Sa: 10.00–18.00 Uhr, So: 10.00–16.00 Uhr

Feiertage und Jan.–Febr. siehe Homepage

**Rebfläche:** 35 ha

**Jahresproduktion:** 200.000 Flaschen



Ein Oberfährnrich aus Baden kommt 1945 auf dem Rückzug aus Ostpreußen in einem Gut unter. Zum Essen lässt die Hausherrin Wein servieren – und zwar nicht irgendeinen Wein, sondern einen Château Lafite 1928. Der Soldat ist begeistert. Zurück in seiner Heimat, macht er seine neue Leidenschaft zum Geschäftsmodell: als Bordeaux-Importeur im großen Stil, mit einem eigenen Weingut, das sich schnell einen Ruf erwirbt, und indem er aus dem Gasthof seines Vaters ein Sterne-Restaurant mit hochgelobtem Weinangebot macht. Was Stoff für einen fesselnden Roman liefern könnte, ist in Wahrheit der Beginn der Geschichte des Weinguts Franz Keller. Inzwischen ist die Familiensaga in der dritten Generation angekommen, doch sie hat nichts von ihrer Spannung eingebüßt. Was mit Großvater Franz, der auch gern als „Rebell vom Kaiserstuhl“ tituliert wurde, in der Nachkriegszeit begann, setzen Sohn Fritz und Enkel Friedrich konsequent fort. Gemeinsam treiben sie die Weiterentwicklung der Keller'schen Weincharakteristik voran – seit dem Eintritt von Friedrich Keller in einem geradezu spektakulären Tempo.

Der Fokus des Weinguts liegt auf großen Burgunderweinen. Die Trauben dafür wachsen auf Kleinterrassen und Steillagen im Herzen des Kaiser-

stuhls, für deren Erhalt sich schon Franz Keller während der Flurbereinigung des Mittelgebirges einsetzte. Das Terroir wird hauptsächlich von Lössauflagerungen auf Vulkangestein bestimmt. Die Lage Oberbergener Bassgeige, die mit Chardonnay, Grau-, Weiß- und Spätburgunder bestockt ist, ist Weinkennern in ganz Deutschland ein Begriff. Und auch die Weine, die von den Spitzenlagen Achkarrer Schlossberg und Oberrotweiler Kirchberg stammen, machen alljährlich von sich reden. Mit der 2017er Kollektion an wirklich großen Gewächsen ist hier, beim „Weingut des Jahres“ der letztjährigen Ausgabe unseres Weinführers, ein nochmaliger Qualitätsschub zu verzeichnen, der diese Weine allesamt auf ein atemberaubendes Niveau hebt. Allein den 2017er Spätburgunder aus dem Achkarrer Schlossberg im Keller'schen Restaurant „Schwarzer Adler“ zu kosten ist ein Erlebnis. Dieser ungemein filigrane und vielschichtige Wein aus der anspruchsvollsten aller Rotweinreben und aus der heißesten Lage Deutschlands ist eine echte Offenbarung und dabei so verführerisch aromatisch, dass man ihn wider besseres Wissen am liebsten schon gleich jetzt in der Jugend genießen würde.

Die Kellers haben seit jeher den Ruf, keine Kompromisse zu machen. Das beginnt schon in den Weinbergen, die sie umweltschonend bewirtschaften. Der Dünger ist organisch, den Boden bearbeiten sie mechanisch, und die Reben werden zur natürlichen Humusversorgung begrünt. Zu dieser Herangehensweise passt auch das Konzept des vor einigen Jahren neu gebauten Weingutsgebäudes. Terrassenförmig angelegt und teilweise in den Hang eingelassen, fügt es sich mit seinen begrünten Dächern nicht nur nahtlos in die Weinbergslandschaft ein, es nutzt auch die Gravitation für die Weinbereitung und ist so angelegt, dass sich automatisch ein optimales Klima für die Entwicklung und Lagerung der Weine einstellt. Wer ausprobieren möchte, wie gut die Weine der Kellers mit der heimischen oder der internationalen Küche harmonieren, hat vor Ort die Qual der Wahl. In der modernen Kellerwirtschaft direkt im Gutshaus erwarten die Gäste international ausgerichtete Gerichte. Deftiger geht's im gegenüberliegenden Winzerhaus „Rebstock“ zu, wo klassische badische Wirtshauskost im Mittelpunkt steht. Legendenstatus hat sich zudem das fußläufig zu erreichende Restaurant „Franz Keller Schwarzer Adler“ erkocht. Seit 1969 trägt es ununterbrochen mindestens einen Michelin-Stern. Das perfekte Matching von Wein und Speisen liegt heute in den Händen von Sommelière Melanie Wagner, einer der kompetentesten Weinexpertinnen weltweit.



## Friedrich und Fritz Keller

■ 2018	Weißburgunder vom Löss	89
	9,50 €   12,5%	
■ 2018	Oberbergener Bassgeige Grauburgunder	89
	Erste Lage	
	14 €   k.A.	
■ 2017	Oberbergener Pulverbuck	92
	Weißburgunder Erste Lage	
	21 €   12,5%	
■ 2017	Oberbergener Kähler Grauburgunder	94
	Großes Gewächs	
	26 €   12,5%	
■ 2017	Oberrotweiler Kirchberg Chardonnay	95
	Großes Gewächs	
	40 €   12,5%	
■ 2017	Achkarrer Schlossberg Grauburgunder	96
	Großes Gewächs	
	35 €   12,5%	
■ 2017	Oberbergener Bassgeige Spätburgunder	92
	Erste Lage	
	16 €   12,5%	
■ 2017	Jechtinger Enselberg Spätburgunder	93
	Großes Gewächs	
	29 €   12,5%	
■ 2017	Oberrotweiler Eichberg Spätburgunder	94
	Großes Gewächs	
	45 €   12,5%	
■ 2017	Oberrotweiler Kirchberg Spätburgunder	95
	Großes Gewächs	
	45 €   12,5%	
■ 2017	Achkarrer Schlossberg	100
	Spätburgunder Großes Gewächs	
	60 €   12,5%	
	Das ist nicht nur die Spitze des Keller'schen Sortiments, das ist die Spitze Deutschlands. Ein Spätburgunder mit denkbar tiefster, feinsten, komplexester Aromatik und einer in dieser heißen Lage eigentlich nicht vorstellbaren Kühle, Straffheit und Verspielt-heit. Ganz, ganz groß.	
■ 2015	Pinot Rosé Brut	92
	16 €   12%	