



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. 9-18 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

Uwe Barnickel

Außenbetrieb

Matthias Willi

Rebfläche

35 Hektar

Produktion


200.000 Flaschen

Kein Anderer in Deutschland hat sich so für trockene, durchgegozene Weine eingesetzt wie Franz Keller. Sein Sohn Fritz Keller führt diesen Weg konsequent fort: Alle Weine sind durchgegozen und trocken, auch wenn dies nicht auf dem Etikett vermerkt ist. Dafür stehen Restzucker und Säure auf dem Etikett. Seine Weinberge liegen vor allem in der Oberbergener Bassgeige, wo er begonnen hat Gewinnamen wieder zu beleben wie Leh, Kähler oder Schäffacker. Dazu ist er im Oberbergener Pulverbuck vertreten, im Achkarrer Schlossberg, im Jechtinger Enselberg sowie in den Oberrotweiler Lagen Kirchberg und Eichberg. Im Anbau dominieren die Burgundersorten und Chardonnay. Dazu kommen vor allem Müller-Thurgau und Silvaner, beide aber mit abnehmender Bedeutung. Ein wenig Sauvignon Blanc hat Fritz Keller gepflanzt, auch Merlot und Cabernet Sauvignon. Alle Selectionsweine werden zu 100 Prozent im Holz ausgebaut. Bei den Weißweinen geht Fritz Keller weg vom Barrique und hin zu 360 Liter-Fässern. Er hat begonnen das Sortiment neu zu strukturieren, vor allem die Selections-Linien S und A. Diese trugen lange Zeit keine Lagenbezeichnungen, seit 2013 ist dies anders. Die S-Linie bleibt wie bisher ohne Lagennamen, die A-Linie aber trägt nun Lagennamen. 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. Winzer, Gastronom und Hotelier, aber auch Weinhändler ist Fritz Keller, war nebenher (?) noch Präsident des SC Freiburg, nun ist er DFB-Präsident geworden. Nur gut, dass er inzwischen Unterstützung von Sohn Friedrich hat – und natürlich von einem Team von engagierten Mitarbeitern.

Kollektion

Ein wunderbar feines Bouquet zeigt der Pinot Sect brut, er ist sehr elegant und herrlich leicht, ein großartiger Rosé. Gewohnt zupackend und frisch ist der Müller-Thurgau. Das gilt auch für den Jedentag Saignée Rosé, der bereist eine feine Salzigkeit zeigt. Vom Löss: Der Weißburgunder hat ein tolles Aroma, zupackend-nachhaltig, zitrus-salzig-länge, der Grauburgunder ist etwas straffer, noch extraktreicher, der Spätburgunder zeigt kühle Spontan-Aromatik. Klassisch und stark sind die Weine von der Bassgeige: Der Weißburgunder zeigt dezent Holz, saftiger Apfel im Mund, konzentrierte Eleganz. Der Pulverbuck-Weißburgunder ist noch konzentrierter und fester. Der Grauburgunder ist gelbfruchtig, hat Schmelz, eine gute, sehr klassische Struktur. Der Chardonnay ist zurückhaltend im Bouquet, schlank mit feiner Säure und salziger Länge. Der Chardonnay Franz Anton ist sehr würzig, auch im Mund zunächst Holz, die feine Frucht schiebt sich dann mit der Säure in den Vordergrund. Der Weißburgunder Franz Anton zeigt eine Feuerstein-Aromatik, ist ein eleganter, schlanker Wein mit Charakter. Großartig ist die Cuvée von Cabernet Sauvignon und Lemberger, ungemein saftig mit straffem Tanninkleid, eher gotisch-lang als füllig-barock. Es folgen vier weiße



Große Gewächse von 2017. Weißburgunder Leh hat ein sehr feines Bouquet, dezent Holz, Feuerstein, ist schlank, elegant, kraftvoll, präzise, nachhaltig und strukturiert. Der Grauburgunder Kähler zeigt feine Würze im Bouquet, sehr guter Gesamteindruck, dicht, elegant, würzig, Feuerstein, große Präzision und Dichte. Der Grauburgunder Schlossberg ist würzig, schlank, elegant, konzentriert, hat Potenzial. Der Chardonnay Kirchberg ist würzig, röstig, noch sehr vom Holz dominiert und geprägt, sehr zurückgenommen, präzise, fokussiert, hat Potenzial. Vier Spätburgunder von 2017 krönen die Riege der Großen Gewächse: Der Schlossberg zeigt Spontan-Aromatik und viel Frucht, ist sehr elegant, besitzt fließende Tannine, tolle Frucht und Struktur, Substanz und Potenzial. Der Eichberg zeigt ebenfalls Spontan-Aromatik, kühle Frucht, besitzt gute Säure-Gerbstoff-Frucht-Balance, Eleganz, Kraft, Druck und Spannung. Der Kirchberg ist fein und eindringlich, besitzt ein feines Säure-Frucht-Spiel, ist elegant. Beim Enselberg ist alles im Gleichgewicht, Frucht, Säure und Tannine sind gut ausbalanciert. 



Friedrich & Fritz Keller/Foto: Lucie Greiner für Mediagenten

Weinbewertung

- 90** 2015 Pinot Sect brut | 12%/16,-€
- 85** 2018 Müller-Thurgau „vom Löss“ | 11%/8,-€
- 86** 2018 Weißburgunder „vom Löss“ | 12,5%/9,50€
- 85** 2018 Grauburgunder „vom Löss“ | 12,5%/9,50€
- 88** 2018 Weißburgunder Oberbergener Bassgeige | 12,5%/14,-€
- 88** 2018 Grauburgunder Oberbergener Bassgeige | 12,5%/14,-€
- 89** 2018 Chardonnay Oberbergener Bassgeige | 12%/14,-€
- 89** 2017 Weißburgunder Oberbergener Pulverbuck | 12,5%/21,-€
- 90** 2017 Weißburgunder „Franz Anton“ | 12,5%/18,-€
- 90** 2017 Chardonnay „Franz Anton“ | 12,5%/21,-€
- 91** 2017 Weißburgunder „GG“ „Leh“ Oberbergener Bassgeige | 12,5%/35,-€
- 92** 2017 Grauburgunder „GG“ „Kähler“ Oberbergener Bassgeige | 12,5%/26,-€
- 92** 2017 Grauburgunder „GG“ Schlossberg | 12,5%/35,-€
- 92** 2017 Chardonnay „GG“ Kirchberg | 12,5%/40,-€
- 85** 2018 Jedentag Saignée Rosé | 12%/8,50€
- 86** 2017 Spätburgunder „vom Löss“ | 12,5%/12,-€
- 88** 2017 Spätburgunder Oberbergener Bassgeige | 12,5%/16,-€
- 90** 2017 Cabernet Sauvignon & Lemberger „Franz Anton“ | 12,5%/25,-€
- 92** 2017 Spätburgunder „GG“ Enselberg | 12,5%/29,-€
- 94** 2017 Spätburgunder „GG“ Eichberg | 12,5%/45,-€
- 93** 2017 Spätburgunder „GG“ Kirchberg | 12,5%/45,-€
- 94** 2017 Spätburgunder „GG“ Schlossberg | 12,5%/60,-€

Lagen

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

Rebsorten

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