

KLAUS PETER KELLER
Alte Reben Reserve
Deutschland



Jahrgang: 2022
Inhalt: 75 cl
Produzent: **Klaus Peter Keller**
Traubensorten: Pinot Blanc (Weissburgunder/P.,
Chardonnay
Alkoholgehalt: 12.50% Vol.
Auschenktemperatur: 8-10°

Komponiert mit Weissburgunder und Chardonnay, ausgebaut in Eichenfässern. Im Bouquet zeigen sich Aromen von saftigen Birnen und Äpfeln, weissem Pfirsich, Galiamelone und Zitrusfrüchten, unterlegt mit floral-mineralischen Noten von weissen Blüten, Kräutern und zart rauchigen Feuerstein Tönen. Am Gaumen mit saftiger Frucht, lebendiger Frische und wiederum fein-würziger Mineralik im Finale.

Empfehlung

Vielseitiger Speisenbegleiter, etwa zu Pasta mit cremigen Saucen, zu weissem Spargel und natürlich zu Fischgerichten und Krustentieren.

Produzent

„Deutschlands Winzer des Jahrzehnts“, so die einzigartige Auszeichnung des Gault Millau! Klaus-Peter Keller dachte nie daran, es gemütlich angehen zu lassen, seit er mit dem Jahrgang 2000 hauptverantwortlich in die Weinbergs- und Kellerarbeit des rheinhessischen Traditionsgutes hineinwuchs, das er 2007 auch offiziell von seinem Vater übernommen hat. Voller Ehrgeiz und Enthusiasmus ging er ans Werk, eigene Ideen, die er schon während seines Studiums in Geisenheim und in Praktika bei großen Winzern des Burgunds entwickelt hatte, in die Weinbergs- und Kellerarbeit mit einzubringen. Die weltweit gesuchten Kultweine des ebenso sympathischen wie visionären Winzeridols Klaus-Peter Keller gelten heute unter Weinliebhabern wie Fachjournalisten gleichermaßen als Archetypus großer deutscher Weltklasseweine: Beseelte, Emotionen auslösende Pretiosen, Maßstab und Vorbild aller großen Terroirweine der Welt! Die Ursprünge des Geschlechts Keller gehen zurück in die Schweiz. Als Johann Leonhard Keller 1789, getrieben von den Unruhen der französischen Revolution, seine Heimat verlässt, kauft er in Dalsheim ein Haus in Nähe der Kirche und beginnt sich mit Landwirtschaft und Weinbau auseinander

zu setzen. Seine guten Beziehungen zum Klerus ermöglichen ihm kurze Zeit später den Erwerb des sich in Stiftsbesitz befindlichen Dalsheimer Oberen Hubackers.