

HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:  
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594  
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110  
DEUTSCHE BANK AG · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70  
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDEDB 595  
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110  
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSADE 55



## Centgrafenberg Riesling Großes Gewächs

Region: Franken  
Erzeuger: Weingut Rudolf Fürst  
Alkoholgehalt: 12,5 % vol.  
Rebsorte: Riesling  
Bestell-Nr.: DFR010418

*Es ist ohnehin ein großer Fehler, das Weingut Fürst lediglich als Rotweingut wahrzunehmen. Viel mehr ist Fürst ein Burgunderbetrieb und neben den stilbildenden Spätburgundern und seit Jahren exzellenten Weissburgundern belegen vor allem die exzellenten Chardonnays in den letzten Jahren diese These. Und trotzdem darf man nicht vergessen, dass Paul und Sebastian aus dem Centgrafenberg seit Jahren ebenfalls ein Großes Gewächs vom Riesling hervorbringen, das ganz vorne an der Spitze der besten trockenen Rieslinge eines jeden Jahrgangs steht. Durch das Klima Churfrankens und die verwitterten Buntsandsteinböden mit hohem Eisenanteil hebt sich der Riesling stilistisch von vielen anderen Großen Gewächsen Deutschlands ab. Er besticht durch Klarheit und eine enorme Dichte, wirkt wie aus einem Guss. Weiße Blüten, Zitronen und helle Weinbergspfirsiche ergeben ein glasklares Bouquet. Am Gaumen ist der Centgrafenberg leicht cremig, besitzt eine enorme Tiefe und eine insgesamt eher stahlige Art. Es wechseln sich gelbe und weiße Früchte ab, wobei vor allem eines klar ist: Das ist knochentrockener und mineralisch geprägter Riesling. Der Centgrafenberg wirkt im ganz jugendlichen Stadium oft fast schüchtern, ähnlich wie Dönnhoffs Hermannshöhle oder Frank Schönlebers Halenberg, baut sich aber mit wenigen Jahren der Reife immer mehr zu einem spannungsgeladenen Riesling der Extraklasse auf. Sebastian geht es bei seinem Spitzenriesling darum, den mineralischen Aspekt der Rebsorte zu betonen und die Frucht in den Hintergrund zu rücken. Eines der stilistischen Vorbilder ist damit Trimbachs Elsass-Ikone, der Clos Ste Hune. Schlichtweg ein grandioser Riesling, der ob seiner feinpolierten Art wie ein glänzender Marmorstein zwischen rauen Felsen hervorsteht.*

