



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 AC · 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

## ***Bürgstadter Berg 1. Lage Spätburgunder***

Region: *Franken*  
Erzeuger: *Weingut Rudolf Fürst*  
Alkoholgehalt: *13,0 % vol.*  
Rebsorte: *Pinot Noir*  
Bestell-Nr.: *DFR010817*

*Das Weingut Fürst liegt in Bürgstadt, direkt im Herzen des Centgrafenberg. Der Bürgstadter Berg umrahmt mit seiner Bergseite dabei sowohl den Centgrafenberg und den Hundsrück, ist also so etwas wie die Plattform der beiden so unterschiedlichen Terroirs. Man könnte aber auch sagen, dass der Bürgstadter Berg die wichtigste Lage des Weinguts ist und Centgrafenberg und Hundsrück die noch enger abgegrenzten, spezifischeren Parzellen jener vom Buntsandstein geprägten Lage. Die leichten Böden mit hohem Eisengehalt ergeben einen sehr feinen, aber auch stoffigen Spätburgunder. Allein der Duft des Bürgstadter Bergs ist ein ganzer Mikrokosmos. Es duftet zunächst nach Rosenblüten, sogar Veilchen und Blutorangen. Mit der Zeit entwickelt sich das Bouquet zu einem kirschigen Spätburgunder, Erdbeeren und Sauerkirschen wechseln sich mit einem Hauch Minze ab. Am Gaumen ist der 2017er Jahrgang stoffig und kraftvoll, zeigt aber eine gute Balance und Frische. Die Zugabe von rund 40-50% Rappen verleiht dem Wein eine wunderbare Struktur zur Reifung und Frische. Ein typisches Markenzeichen der Burgunder aus dem Hause Fürst ist neben der stoffigen Struktur auch die würzige Komponente. Dieser dicht strukturierte Spätburgunder ist bereits mit dem Potenzial der großen Weine des Hauses gesegnet. Wer die Herkunft noch genauer abgegrenzt haben möchte, wer gern parzellengenau Terroir erkundet, der greife zum Hundsrück und Centgrafenberg. Wir können allerdings gar nicht anders, als diesen Wein als absoluten Geheimtipp zu empfehlen. Hier trifft Finesse auf Potenzial, hier strahlt der Spätburgunder Eleganz und Grazie aus!*

