

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: DEUTDE33 33030  
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110  
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSAD333 33030



## Centgrafenberg Spätburgunder Großes Gewächs

Region: Franken  
Erzeuger: Weingut Rudolf Fürst

Rebsorte: Pinot Noir  
Bestell-Nr.: DFR010118

### Filigranes Aushängeschild von Fürst

*Der Bürgstadter Centgrafenberg ist fest mit der Weingutsgeschichte verbunden und maßgeblicher Faktor für den Erfolg der Fürsts. Paul Fürst baute 1979, gemeinsam mit seiner Frau Monika, das neue Gutsgebäude inmitten des Centgrafenberges. Hier, zwischen den Reben, wollte er zu Hause sein. Doch ahnte er damals wohl kaum, dass ihm diese Rebzeilen internationalen Ruhm bescheren würden. Denn damals waren weder Weingut noch das Churfränkische über die Landesgrenzen hinaus bekannt, und gewiss nicht für herausragende Spätburgunder. Heute sieht die Situation völlig anders aus: „Das ist absolutes Topniveau, nicht nur in Franken. Denn das hat der Erfolg des Weinguts Rudolf Fürst auch mit sich gebracht. Die Weine von Paul und Sebastian sind mittlerweile weltweit gefragt und gesucht. Völlig zurecht, wie wir finden.“ – Vinum*



*Mit seinen Buntsandsteinböden zählt der Centgrafenberg zu den besten Lagen für Spätburgunder und hat dank Familie Fürst eine Stellung erreicht, die heute unantastbar und geradezu legendär geworden ist. Paul und Sohn Sebastian haben sich, Burgunder für Burgunder, in die Geschichte des deutschen Weins eingeschrieben. Neben dem Hundsrück und dem Klingenberg Schlossberg präsentiert sich der Centgrafenberg stets als elegantester, feingliedrigster und kühlster Burgunder. Das ist zweifach bemerkenswert, denn Sebastian baut ihn – das Traubenmaterial stammt nahezu ausschließlich von burgundischen Klonen – in komplett neuem Holz aus. Doch die Lage absorbiert das Holz geradezu, benötigt es sogar wie keine andere. Schon bei einer unserer frühen Fassverkostungen war Sebastian vom Jahrgang 2018 begeistert: „Das ist was ganz besonderes.“ Kraft und Finesse vereinen sich hier perfekt. So duftet der Centgrafenberg zart nach dunkelsüßen (bis fast kandierten) Herzkirschen, feinwürzigen Kräutern und, ganz sortentypisch, Hagebutten. Das duftet so ätherisch und schön, dass man das Glas schon nicht mehr absetzen will. Die Frucht ist burgundisch ausgeprägt, über die Maßen elegant. Am Gaumen unterlegt eine zartwürzige Note den dicht strukturierten Wein, neben noch mehr Kirsche kommen eine Spur Mokka und ein Hauch von Eisen dazu – Profil und „klare Kante“. Das Barrique ist noch präsent, die Tannine aber schon in diesem Stadium bestens integriert. Im Nachhall dann fruchtig-ätherische Noten (Kirsche und Eukalyptus) – ein idealtypischer, sinnlicher Spätburgunder, der das Spiel von Finesse und Kraft meisterhaft beherrscht und von dem wir uns ein enormes Reifepotenzial versprechen. Der*

**Pinard de Picard GmbH & Co. KG**  
Campus Nobel · Alfred-Nobel-Allee 28 · 66793 Saarwellingen  
Telefon 068 38 / 9 7950-0 · Fax 068 38 / 9 79 50-30  
info@pinard.de

---

PINARD *de* PICARD®



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

*Spätburgunder vom Centgrafenberg ist und bleibt das prächtige Aushängeschild des Weinguts.*