



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

Bürgstadter Spätburgunder

Region: *Franken*
Erzeuger: *Weingut Rudolf Fürst*
Alkoholgehalt: *13,0 % vol.*
Rebsorte: *Pinot Noir*
Bestell-Nr.: *DFR010718*

Traumhafter Ortswein, der das Buntsandstein-Terroir widerspiegelt

Der Bürgstadter Spätburgunder von Paul und Sebastian Fürst ist einer unserer absoluten Favoriten der Kollektion. Er spiegelt exzellent das einzigartige Buntsandstein-Terroir seiner Lagen wider. Im Prinzip handelt es sich hierbei gegenüber dem „Spätburgunder Tradition“ um die etwas höherwertige Selektion Bürgstadter Trauben, die ein weiteres halbes Jahr im Fass verbringt. „Viele Parzellen sind hier bereits auf dem Sprung, in unsere Cuvée aus dem Bürgstadter Berg einzugehen,“ erklärt uns Sebastian. Im burgundischen Kontext wäre das dann so etwas wie ein sehr nobler Villages, der eigentlich überwiegend aus 1er-Cru-Anlagen stammt. Dieser zart helle Spätburgunder duftet nach Erdbeeren und Brennesseln. Sebastian kann Pinot wie wenig andere in Deutschland. Bereits mit diesem Ortswein gelingt es ihm, den Charme und die Anziehungskraft der Rebsorte fein zu definieren. Der Wein strahlt eine ätherische Note aus, duftet regelrecht aus dem Glas nach Sauerkirschen. Der Ausbau in gebrauchtem Holz über 18 Monate gibt dem Wein Tiefe, ohne ihm seine noble Fruchtigkeit in der Jugend zu rauben. Das ist ein äußerst feiner Spätburgunder, der am Gaumen – ganz typisch Fürst – ein für deutschen Spätburgunder kräftiges, aber fein ziseliertes Tannin und damit enorme Struktur besitzt. Er besitzt gegenüber dem Tradition einen tieferen mineralischen Kern, wirkt noch griffiger und obwohl er bereits eine Qualitätsstufe drüber spielt, geht ihm niemals die Feinheit abhanden. Mit der Luft taut dieser feine Ortswein noch mehr auf, gewinnt an Aromentiefe. Hagebutten, Blutorangen und ein würzig-nussiger Ausklang mit Nelken bauen sich im Glas auf. Das ist purer Pinot-Zauber, mit der klaren Handschrift unseres fränkischen Lieblingsbetriebs aus Bürgstadt.

